



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BRIOCHE MANDARINE CHOCOLAT



LE CHEF

Création originale de
Manuel BOUILLET,
Chef pâtissier consultant,
Twin's Creative Lab,
Taiwan



Recette pour 4 pièces

1. PÂTE FERMENTÉE VIENNOISE

109 g de farine T65
2 g de sel
11 g de sucre
2 g de levure sèche
16 g de beurre
30 g de lait
30 g d'eau
Poids total : 200 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 3 minutes en 1^{ère} vitesse, puis 8 minutes en 2^{ème} vitesse. La pâte doit atteindre 23 à 24°C. Laisser lever pendant 1 heure à température ambiante, puis 12 heures à 3°C.

2. BRIOCHE CHOCOLAT COTON AU COINTREAU®

Pour la ganache :
88 g de lait entier
5.3 g de zestes d'orange
88 g de chocolat noir Ocoa 70%

210 g de farine de gruau T55
140 g de farine tradition T65
9 g de levure sèche
6 g de sel
158 g de beurre
105 g de pâte fermentée
175 g d'œufs entiers
10.5 g de lait entier (l)
24.5 g de Cointreau® 60% vol.
17.5 g de miel
70 g de sucre

88 g d'oranges confites
105 g de morceaux de chocolat noir Ocoa 70%

Poids total : 1300 g

Préparer une ganache avec le lait, les zestes d'orange et le chocolat noir. Mettre à refroidir au réfrigérateur. Mélanger ensemble les farines, la levure sèche, le sel, le beurre en cubes, la pâte fermentée, les œufs entiers, le lait, le Cointreau® et le miel pendant environ 20 minutes. A ce stade, la pâte doit atteindre environ 21/22°C. Ajouter progressivement le sucre et mélanger pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la pâte atteigne 23/24°C. Ajouter la ganache au chocolat froide et mélanger jusqu'à ce que la préparation atteigne 24°C, avec une bonne élasticité. Ajouter les oranges confites et le chocolat haché. Laisser lever pendant environ 1 heure. Dégazer et mettre au froid pendant une nuit. Peser et pré-façonner, puis mettre au réfrigérateur pendant 30 à 45 minutes. Façonner et faire lever pendant 1h30. Cuire à 155°C, 0%, vitesse 2, pendant 14/15 minutes.

3. BROWNIE COINTREAU®

51 g de beurre
37 g de sucre
8 g de sucre inverti
1 g de Fleur de sel
58 g de chocolat noir Ocoa 70%
26 g de farine T55
23 g de crème
37 g d'œufs
10 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 251 g
15 g par brioche

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Mélanger ensemble le beurre mou, le sucre, le sucre inverti et la Fleur de sel. Incorporer le chocolat fondu (45/50°C). Ajouter la farine tamisée, puis la crème épaisse et les œufs entiers (à température ambiante). Ajouter enfin le **Cointreau®**. Faire refroidir au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Placer au milieu de la brioche après qu'elle ait levée.

4. GELÉE MANDARINE

191 g de purée de mandarine
38 g de purée de fruits de la passion
17 g de sucre
4 g de poudre de Gellan
Poids total : 250 g
15 g par ½ sphère de 4 cm

Mélanger le sucre avec la poudre de Gellan et ajouter les purées avant d'atteindre la température de 40°C. Porter à ébullition et mouler. Placer au réfrigérateur.

5. SABLÉ CHOCOLAT

72 g de beurre
33 g de sucre brut
1 g de Fleur de sel
33 g de poudre de noisettes

11 g d'œufs
66 g de farine T55
13 g de cacao en poudre extra brut
Poids total : 229 g
12 g par brioche

Sortir le beurre 30 minutes à l'avance afin qu'il soit légèrement plus mou. Puis mélanger à la feuille avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir une texture friable. Congeler et utiliser.

6. MONTAGE

4 x 20 g de brioche chocolat **Cointreau®**
15 g de brownie **Cointreau®**
15 g de gelée de mandarine
12 g de crumble chocolat
PM Codineige

Diviser la brioche en 4 x 20 g et façonner en rond. Laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur. Façonner légèrement pour faire les pointes. Déposer les 4 pièces dans le moule. Faire lever à 27°C, 80%, pendant 1h30 puis placer le brownie **Cointreau®** au centre. Parsemer de sablé chocolat et ajouter la gelée mandarine. Cuire à 155°C pendant 15 minutes, ventilation 3, 100%.

