



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

BÛCHE GIN TONIC

LE CHEF

Création originale de
Niek Bossaert,
Kortrijk, Belgique

Recette pour 2 bûches de 59 cm



1. GÉNOISE

320 g de broyage TPT parisien extra
200 g d'œufs
48 g de jaunes d'œufs
200 g de blancs d'œufs
120 g de sucre
120 g de farine T45
5 g d'albumine

Fouetter au ruban les œufs, les jaunes d'œufs et le broyage. Mélanger l'albumine avec les blancs d'œufs, laisser reposer 5 minutes. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à obtenir une meringue mousseuse. Réunir les 2 préparations puis incorporer la farine tamisée à l'aide d'une maryse. Étaler sur une plaque de cuisson de 60 x 40 cm. Cuire à 220°C pendant 12 minutes.

2. GÉNOISE CITRON VERT À L'HUILE D'OLIVE

360 g d'œufs
560 g de sucre
67 g de zestes de citron vert
160 g d'huile d'olive
385 g de farine T45
8 g de levure chimique
250 g de crème 35%

Battre les œufs avec le sucre et les zestes jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporer l'huile d'olive puis la farine et la levure tamisées, enfin la crème semi fouettée. Étaler sur une plaque de cuisson de 60 x 40 cm. Cuire au four à 180°C pendant 12 minutes.

3. INFUSION KALAMANSI ORANGE AMÈRE

350 g de purée de kalamansi
350 g de purée d'oranges et d'oranges amères
35 g de sucre
1 gousse de vanille de Tahiti
5 feuilles de menthe
5 graines de coriandre
2 g de réglisse

Faire chauffer les purées. Ajouter les épices et laisser infuser pendant 30 minutes.

4. CRÉMEUX KALAMANSI ORANGE AMÈRE

600 g d'infusion kalamansi orange amère
60 g de Cointreau® 60% vol.
20 g de gélatine en poudre
120 g d'eau
400 g d'œufs
475 g de sucre
500 g de beurre crème

Chauffer l'infusion avec le sucre, sans faire bouillir. Mélanger délicatement la moitié de cette infusion avec les œufs battus, puis incorporer le reste. Préparer une crème anglaise à 82°C. Retirer du feu et filtrer à travers un chinois. Faire dissoudre la masse de gélatine dans la préparation chaude puis laisser refroidir à 30°C. Ajouter le beurre en morceaux. Au mixeur plongeant, émulsionner pour obtenir un crémeux lisse. Ajouter le Cointreau®, émulsionner de nouveau. Verser dans un cadre de 60 x 40 cm, congeler.

.../...

5. INFUSION D'AGRUMES

300 g de boisson gazeuse aux agrumes
1 citron vert (zestes)
1 citron (zestes)
1 pamplemousse (zestes)
1 orange (zestes)
1 tige de citronnelle
2 g de menthe fraîche
2 g de réglisse
1 gousse de vanille de Tahiti
7 g de coriandre
2 g de genévrier

Chauffer la boisson gazeuse aux agrumes. Incorporer les ingrédients et laisser infuser pendant 24 heures.

6. MOUSSE GIN-TONIC

250 g d'infusion d'agrumes
6 g de gélatine en poudre
30 g d'eau
500 g de crème 35%
50 g de sucre
60 g de **Gin The Botanist®** 60% vol.

Hydrater la gélatine avec l'eau. Dissoudre la masse de gélatine dans l'infusion d'agrumes préalablement chauffée avec le sucre. Ajouter le **Gin The Botanist®**. Laisser refroidir à 32-35°C avant d'incorporer la crème légèrement fouettée. Utiliser immédiatement.

7. CROUSTILLANT CARAMEL YUZU

800 g de pailleté feuilletine
800 g de praliné d'amandes 50%
650 g de chocolat Zéphyr caramel 35%
10 g de poudre de yuzu
7 g de sel de Maldon

Faire fondre le chocolat à 50°C. Incorporer le sel et la poudre de yuzu, puis le praliné d'amandes, enfin la feuilletine. Etaler sur une plaque de 60 x 40 cm. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Découper des bandes de 7 x 59 cm.

8. MONTAGE ET FINITION

Recouvrir l'intérieur d'une gouttière (moule à bûche de 17 x 59 cm) de génoise.

Remplir avec +/- 600 g de mousse gin-tonic.

Placer les bandes congelées de crémeux kalamansi orange amère (6 cm x 59 cm).

Répartir une deuxième couche de mousse gin-tonic (+/- 300 g).

Couvrir d'une génoise citron vert à l'huile d'olive puis d'une dernière couche de mousse gin-tonic (100 g).

Poser le croustillant caramel yuzu.

Décorer sur le thème de Noël.

