



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



SUSPENSE COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de
Yannick LABBE,
Champion d'Europe de pâtisserie en 2011



Recette pour 15 personnes

1. DACQUOISE NOISETTE

115 g de poudre de noisettes
115 g de sucre glace
45 g de cassonade
125 g de blancs d'œufs
2 g de cannelle

Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre de noisettes légèrement grillée et la cannelle. Monter les blancs en ajoutant la cassonade rapidement afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse des blancs montés. Terminer en incorporant le mélange tamisé. Cuire au four à sole à 200°C, clé ouverte.

2. INSERT DE FRUITS

150 g d'orange
200 g de mangue
50 g de banane
150 g d'ananas
150 g de sucre
100 g de jus d'oranges
60 g de Cointreau® 60% vol.
6 g de pectine NH

Cuire presque tout le sucre jusqu'au caramel blond (réserver environ 15 g). Décuire avec le jus d'oranges. Ajouter les fruits coupés en dés et donner un léger bouillon. Ensuite stabiliser avec la pectine. Mélanger les 15 g de sucre restant avec le Cointreau®. Couler en cercle.

3. CRÉMEUX CHOCOLAT

188 g de crème fleurette
188 g de lait entier
75 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre
2 clous de girofle

Faire infuser les clous de girofle dans le lait et la crème. Ensuite faire une crème anglaise. Prélever 375 g de crème anglaise à chaud et émulsionner à la maryse avec 142 g de chocolat Gianduja haché (comme pour une ganache) afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer à chaud. Couleur le crémeux sur l'insert de fruits.

4. MOUSSE CHOCOLAT

3 g de gélatine
107 g de lait
175 g de chocolat Caraïbes
215 g de crème fouettée

Chauffer le lait. Ajouter la gélatine. Verser petit à petit sur le chocolat afin d'obtenir une ganache. Puis incorporer délicatement la crème fouettée.

5. BISCUIT SANS FARINE

30 g de beurre
25 g de jaunes d'œufs
125 g de blancs d'œufs
42 g de sucre
105 g de chocolat Caraïbes

Fondre la couverture à 40-45°C environ. Pendant ce temps, monter les blancs avec le sucre. Dès qu'ils sont montés, mélanger avec les jaunes, puis à la spatule, le chocolat et le beurre fondus, préalablement allégés avec une partie des blancs montés. Cuire à 180°C, clé fermée.

.../...





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. GLAÇAGE

225 g de pâte à glacer
50 g de couverture Guanaja
150 g de crème UHT
50 g de glucose
100 g de sirop de sucre à 30°C
20 g de Cointreau® 60% vol.
25 g de cacao pâte

7. FEUILLES DE CHOCOLAT CRAQUANT

Nécessaires pour le montage

8. DÉCOR

Glaçage chocolat
Eclat de chocolat
Kumquat et bâton de cannelle

