



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



PAPILLONS & ROYAL SIDECAR



LE CHEF

Création originale de
Patrick AUBRION,
Chef pâtissier chocolatier



Sculpture en fils d'or : Rocco Jugarap

PAPILLONS

Recette pour 10 pièces

1. CRÉMEUX YUZU GINGEMBRE

(boule du centre)

- 122 g de crème fraîche 35%
- 25 g de pulpe de yuzu frais
- 3 g de **Cointreau®** 60% vol.
- 3 g de gingembre frais râpé
- 3 g de zestes de citron vert
- 31 g de jaunes d'œufs
- 31 g de sucre semoule
- 1 ½ feuille de gélatine argent

Préparer une crème anglaise :

- Chauffer la crème fraîche, la pulpe de yuzu, le gingembre frais râpé et les zestes de citron vert.
- En parallèle, monter les jaunes d'œufs et le sucre semoule au ruban blanc.
- Faire gonfler la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Quand le premier appareil bout, verser sur le ruban, tout en mélangeant.
- Reverser le tout dans la casserole et réaliser un ruban à la nappe (85°C).

Chinoiser le tout dans un récipient, incorporer la gélatine essorée et le **Cointreau®**. Mixer et remplir des moules en silicone en forme de boule de 2 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

2. MOUSSE CHOCOLAT NOIR ÉQUATEUR

- 270 g de crème fraîche 35%
- 70 g de jaunes d'œufs
- 60 g d'œufs entiers
- 72 g de sucre semoule
- 22 g d'eau
- 8 g de **Cointreau®** 60 vol.
- 100 g de couverture chocolat noir origine Equateur
- 2 feuilles de gélatine argent

Réaliser une pâte à bombe :

- Cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C.
- Verser en filet sur les jaunes d'œufs et œufs entiers, préalablement montés.
- Fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Fouetter la crème fraîche jusqu'à obtenir une texture souple, puis réserver au réfrigérateur.

Faire gonfler les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire fondre la couverture de chocolat à 45°C.

Préparer la mousse :

- Verser une partie de la crème fouettée dans le chocolat chaud pour réaliser une ganache.
- Incorporer le **Cointreau®** et mélanger bien.
- Ajouter le reste de la crème fouettée et mélanger.
- Mélanger les feuilles de gélatine fondue à la pâte à bombe.
- Incorporer cette pâte à bombe au mélange crème fouettée-chocolat.

Monter les sphères :

Pocher la mousse au chocolat dans des moules en silicone en forme de boule de 4 cm de diamètre, puis insérer la boule de crémeux yuzu gingembre. Réserver au congélateur.

3. APPAREIL A PISTOLET CHOCOLAT NOIR

- 50 g de beurre de cacao
- 150 g de chocolat noir 60%

Faire fondre à 45°C beurre de cacao et chocolat, bien mélanger.

4. SABLÉ AUX OLIVES NOIRES

- 125 g de beurre
- 125 g de farine pour pâtisserie (T45)
- Q.S. poivre de Sichuan
- Q.S. Fleur de sel
- 90 g d'olives noires

... / ...



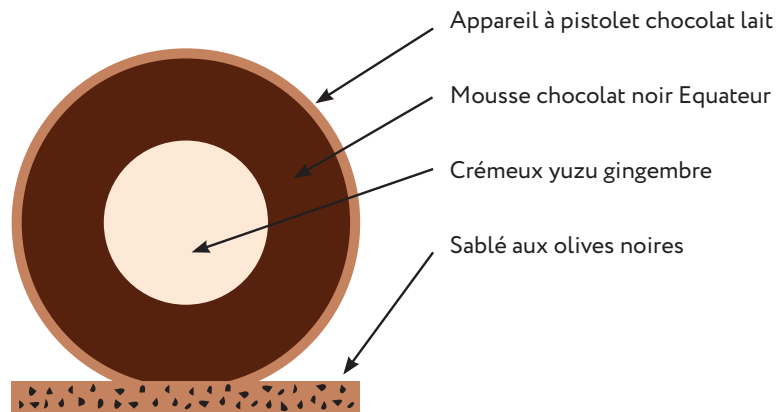
RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Mélanger le beurre mou avec la farine et les olives égouttées et coupées en morceaux. Saler et poivrer.
Aplatir la pâte et la couvrir d'un film alimentaire.
Réserver pendant 6 heures au réfrigérateur.
Étaler la pâte au laminoir sur une épaisseur de 2 mm.
Couper des disques de 3 cm de diamètre et les disposer sur un Silpat® placé sur une plaque de cuisson. Recouvrir les disques d'un second Silpat® et d'un poids.
Enfourner à 180°C pendant environ 12 minutes.
Faire refroidir et réserver à température ambiante.

5. MONTAGE

Démouler et disposer les boules de mousse au chocolat - crémeux yuzu gingembre sur une grille.
Les placer au congélateur pendant 10 minutes avant de pistoler immédiatement une fine couche d'appareil à pistolet chocolat lait pour obtenir un effet abstrait.
Placer les boules sur les fonds de pâte sablée.
Décorer de papillons au chocolat découpés au jet d'eau.



ROYAL SIDECAR

Recette pour 10 verres

35 cl de **Cognac Rémy Martin® 1738**
30 cl de **Cointreau®** 40% vol.
15 cl de jus de citron

Dans un shaker avec des glaçons, verser le **cognac Rémy Martin® 1738**, le **Cointreau®** et le jus de citron.
Secouer, filtrer, puis verser dans une coupe à champagne.

COINTREAU

ST-RÉMY
HISTORIQUE COGNAC 1765

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®