



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

COINTREAU® AGRUMES

LE CHEF

Création originale de
Laurent BOILLON,
Boulangerie Pâtisserie Laurent,
Melbourne, Australie



Recette pour environ 3 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

1. BISCUIT AMANDE ORANGE

90 g de poudre d'amande
55 g de sucre glace
40 g de jaunes d'œufs
80 g d'œufs entier
165 g de blancs d'œufs
55 g de sucre semoule
70 g de farine
3 zestes d'orange
Poids total : 555 g

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, ajouter graduellement les jaunes d'œufs, puis les œufs entiers et faire monter l'ensemble. Dans un deuxième batteur, monter et serrer les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Faire le mélange des deux masses et incorporer la farine tamisée et les zestes d'orange. Dresser à la poche à douille, 6 fonds de 16 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 14 minutes.

2. MARMELADE ORANGE YUZU

35 g de jus d'orange
160 g d'orange en tranches
35 g de purée de yuzu
80 g de sucre semoule n° 1
80 g de sucre semoule n° 2
1 g de pectine NH
10 g de féculé de pomme de terre
Poids total : 401 g

Dans une casserole, cuire le jus d'orange, les oranges en tranches, la purée de yuzu et la première partie de sucre semoule pendant 8 à 10 minutes comme une marmelade. Mélanger la seconde pesée de sucre semoule avec la pectine NH et la verser dans la marmelade. Reporter le tout à ébullition puis ajouter la féculé de pomme de terre. Retirer du feu et lisser la préparation à l'aide d'un mixeur. Dresser dans 3 moules Flexipan® insert de 16 cm de diamètre et 1 cm de haut. Déposer un fond de biscuit amande orange de la même taille sur la marmelade et placer le tout au surgélateur.

3. CRÈMEUX CHOCOLAT LAIT

360 g de crème fleurette
90 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre semoule
28 g de masse gélatine
(4 g de gélatine poudre 200 Blooms et 24 g d'eau)
145 g de chocolat de couverture lactée 45%
Poids total : 658 g

Réaliser une crème anglaise avec la crème fleurette, les jaunes d'œufs et le sucre semoule cuits à 85°C. Ajouter la masse gélatine. Verser le mélange sur le chocolat de couverture lactée (utiliser un chinois lors du transfert de l'anglaise vers le chocolat). Lisser la préparation à l'aide d'un mixer. Dresser dans 3 moules Flexipan® insert de 16 cm de diamètre et 1 cm de haut. Déposer un fond de biscuit amande orange et marmelade d'orange surgelé sur le crèmeux avant qu'il ne fige. Réserver au surgélateur.

4. COULIS GÉLIFIÉ ORANGE

500 g de jus d'orange
50 g de sucre semoule
84 g de masse gélatine
(12 g de gélatine poudre 200 Blooms et 72 g d'eau)
Poids total : 634 g

Chauffer le sucre semoule et le jus d'orange à 40°C. Ajouter la masse gélatine. Dresser dans 3 moules Flexipan® insert de 16 cm de diamètre et 1 cm de haut. Laisser figer légèrement le coulis au réfrigérateur pendant quelques instants. Déposer un fond de biscuit amande orange de la même taille sur le coulis avant qu'il ne fige. Réserver au surgélateur.

5. BAVAROISE COINTREAU®

85 g de lait entier
70 g de jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
200 g de mascarpone
50 g de Cointreau® 60% vol.

.../...

COINTREAU

ST-RÉMY
ESTABLISHED IN 1849

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

70 g de masse gélatine
(10 g de gélatine poudre 200 Blooms et 60 g d'eau)
410 g de crème fouettée
Poids total : 945 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait entier, les jaunes d'œufs et le sucre semoule cuits à 85°C. Ajouter la masse gélatine. Travailler le mascarpone avec le **Cointreau®**, ajouter la crème anglaise froide et enfin la crème fouettée.

6. GLAÇAGE MIROIR BLANC

150 g d'eau
300 g de glucose
300 g de sucre semoule
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse gélatine
(20 g de gélatine poudre 200 Blooms et 120 g d'eau)
300 g de chocolat blanc
5 g d'oxyde de titane
Poids total : 1395 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat blanc et le colorant. Réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Réaliser un montage à l'envers : chemiser le fond et les côtés des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut avec de la bavaroise **Cointreau®**. Déposer l'insert (1) de coulis gélatiné orange et biscuit amande orange, puis ajouter le reste de bavaroise **Cointreau®**. Terminer en plaçant l'insert (2) de crémeux chocolat lait, marmelade orange yuzu et biscuit amande orange. Réserver au surgélateur. Démouler les entremets, les glacer avec le glaçage miroir blanc. Finir le bas des gâteaux avec un cercle de chocolat blanc et une vague de chocolat blanc sur le dessus.

COINTREAU® AGRUMES INDIVIDUEL

Recette pour 20 petits gâteaux individuels de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Les procédés sont identiques.

1. Biscuit amande orange

Diviser la recette par deux, environ 8 g pour chaque biscuit individuel.

2. Marmelade orange yuzu

Diviser la recette par deux. Couler dans des Flexipan® (environ 8 g).

3. Crémeux chocolat lait

Diviser la recette par deux. Couler dans des Flexipan® (environ 15 g).

4. Coulis gélatiné orange

Diviser la recette par deux. Couler dans des Flexipan® (environ 15 g).

5. Bavaroise Cointreau®

Diviser la recette par deux, environ 40 g pour un individuel.

6. Glaçage et décor

Identiques.

* Flexipan® de 4 cm de diamètre sur 1 cm de haut.

