



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

COUP DE CŒUR

LE CHEF

Création originale de
Antoine SANTOS,
Ecole Criollo,
Tokyo, Japon

Petit Gâteau Cointreau® Mandarine Abricot,
recette pour environ 50 gâteaux individuels



1. PAINS DE GÊNES À L'ORANGE

265 g de pâte d'amande crue 70%
250 g d'œufs entiers
75 g de sucre semoule
110 g de beurre
40 g de pulpe d'orange concentrée
65 g d'oranges confites en cubes
100 g de farine
3 g de levure chimique

Tiédifier la pâte d'amande au four micro-ondes. Chauffer à 35°C les œufs et le sucre semoule au bain-marie. Verser peu à peu les œufs tout en montant l'appareil au batteur. Ajouter ensuite le beurre chaud (45°C), les oranges confites en cubes, la pulpe d'orange. Incorporer la farine et la levure chimique tamisées. Couler dans un cadre de 18,5 × 27 cm, 2 cm épaisseur. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 min environ.

2. GELÉE DE MANDARINE

760 g de purée de mandarine
75 g de sucre semoule
10 g de gélatine en feuille

Réduire la purée avec le sucre semoule pour obtenir 520 g de purée concentrée. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée et refroidir dans un bol avec des glaçons. Quand le mélange a épaissi, couler 10 g environ dans des moules en silicone en forme de dôme sur les abricots confits et réserver au congélateur.

3. ABRICOTS CONFITS

1 000 g de demi-abricots
625 g de sucre semoule

Mélanger les demi-abricots avec le sucre semoule. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, donner un bouillon 2 à 3 min puis les ranger sur une feuille de silicone et les passer au four ventilé à 120/130°C pour extraire l'humidité des abricots. Après refroidissement, les couper en petits morceaux et disposer 10 g dans chaque petit dôme avant de couler la gelée de mandarine.

4. MOUSSE AU COINTREAU®

320 g de lait
320 g de crème fleurette
15 g de gélatine en feuille
65 g de Cointreau® 60% vol.
40 g de sucre inverti
145 g de sucre semoule
75 g d'eau
155 g de jaunes d'œufs
560 g de crème fouettée

Chauffer le lait et la crème fleurette, puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Refroidir. Quand l'appareil est à 30°C environ, verser le Cointreau®. Bouillir le sucre, l'eau et le sucre inverti et verser sur les jaunes d'œufs en remuant au fouet. Chauffer au bain-marie à 84°C puis monter au batteur avec le fouet pour réaliser une pâte à bombe. Quand l'appareil au Cointreau® est en texture «yaourt», ajouter la pâte à bombe refroidie et la crème fouettée en même temps puis mélanger le tout avec une maryse.

5. MONTAGE

Couler la mousse au Cointreau® à mi-hauteur dans des moules Cœurs en silicone. Insérer la gelée de mandarine et les abricots. Reverser un peu de mousse et fermer avec le biscuit pain de Gênes. Congeler.

6. DÉCOR CHANTILLY

800 g de crème fleurette
65 g de sucre semoule

Monter très légèrement la crème fleurette et le sucre en texture assez liquide comme pour un glaçage. Glacer les petits cœurs congelés sur une grille. Saupoudrer les cœurs glacés d'un peu de sucre neige décor et de décor chocolat.