



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CUP CAKE FRAISE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



1. BISCUIT MOELLEUX VANILLE COINTREAU®

494 g de lait
180 g de beurre 82%
104 g de miel toutes fleurs
20 g de vanille liquide Prova
204 g de jaunes d'œufs
312 g d'œufs
252 g de farine T45
462 g de blancs d'œufs
131 g de saccharose
87 g de tréhalose
30 g de Cointreau® 60% vol.

Faire bouillir le lait, le beurre, le miel et la vanille liquide. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers et la farine tamisée. Verser le liquide bouillant. Chauffer le tout dans une casserole afin de l'épaissir sans faire bouillir (réaction de l'amidon à 93°C). Mixer.

Monter les blancs avec le saccharose et le tréhalose. Les incorporer à la préparation précédente. Terminer en ajoutant le Cointreau®.

Étaler 1 050 g par feuille silicone de 40 x 60 cm. Cuire à 170°C pendant environ 14 minutes au four ventilé sur plaque doublée. Dès la sortie du four, retourner sur plaque et laisser au réfrigérateur sans retirer le moule silicone.

Démouler les feuilles de biscuit 2 heures après.

2. GANACHE FRAISE COINTREAU®

16 g de gélatine en poudre 200 Blooms
96 g d'eau (hydratation pour gélatine)
180 g de purée de framboise
80 g de jus de citron vert
580 g de chocolat blanc Edelweiss 36% Felchlin
700 g de purée de fraise
40 g de Cointreau® 60% vol.

Hydrater la poudre de gélatine avec l'eau. Porter la purée de

framboise et le jus de citron vert à 80°C. Ajouter la gélatine fondue et la dissoudre. Verser sur le chocolat blanc et mixer. Ajouter la purée de fraise puis le Cointreau®. Mixer à nouveau et couler de suite. Placer en surgélation.

3. MOUSSEUX VANILLE COINTREAU®

825 g de lait
420 g de crème 35% (1)
3 gousses de vanille Prova
255 g de jaunes d'œufs
150 g de tréhalose Sosa
60 g d'amidon de maïs
165 g de chocolat blanc Edelweiss 36% Felchlin
23 g de gélatine poudre 200 Blooms
140 g d'eau (hydratation pour gélatine)
90 g de Cointreau® 60% vol.
825 g de crème 35% (2)

Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème (1) et les gousses de vanille grattées. Mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le tréhalose et l'amidon de maïs. Ajouter le liquide chaud et porter à ébullition.

Ajouter la couverture ivoire et la masse gélatine fondue. Mixer puis refroidir à 30°C. Ajouter le Cointreau®. Ajouter la crème fouettée (2) en deux temps. Utiliser de suite puis surgeler.

4. CONFIT DE FRAISE ACIDULÉ

600 g de purée de fraise
300 g de jus de fraise
120 g de sucre semoule
7,5 g d'acide citrique
15 g de pectine NH

Dans une casserole, faire chauffer à 40/50°C la purée et le jus de fraise. Mélanger le sucre, l'acide citrique et la pectine puis verser en pluie sur la purée. Fouetter en cuisant la masse à 102°C. Faire refroidir au réfrigérateur. Ecumer avant utilisation.

.../...

COINTREAU

ST-RÉMY
BRANDY

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. ENROBAGE LAIT

900 g de chocolat lait 45% Bolivie
900 g de beurre cacao

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40/45°C.
Utiliser à 35°C.

6. GANACHE MONTÉE FRAISE

732 g de crème 35% (1)
12 g de gélatine poudre 200 Blooms
72 g d'eau (hydratation pour gélatine)
388 g de chocolat blanc Edelweiss 36% Felchlin
1 600 g de crème 35% (2)
400 g de purée de fraise

Porter à ébullition la crème (1). Ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat. Mixer pour émulsionner. Ajouter la crème (2) froide et la purée de fraise. Mixer à nouveau. Conserver au réfrigérateur au minimum 12 h avant utilisation. Monter au fouet à la texture désirée. Utiliser de suite.

7. ROCHERS FRAISE FRAMBOISE

100 g de chocolat blanc Edelweiss 36% Felchlin
40 g de malthodextrine
40 g de poudre de fraise

Faire fondre le chocolat blanc à 40/45°C et la malthodextrine, ajouter petit à petit la poudre de fraise. Travailler avec une tige jusqu'à former de petits rochers. Laisser refroidir à température ambiante.

8. GEL NEUTRE

500 g d'eau
100 g de glucose
175 g de saccharose
20 g de pectine NH
20 g de jus de citron

Dans une casserole, chauffer l'eau et le glucose entre 40-50°C. Ajouter en pluie le saccharose et la pectine préalablement mélangés. Porter l'ensemble à ébullition. Ajouter le jus de citron. Conserver au réfrigérateur.

9. MONTAGE & FINITION

12 g de biscuit moelleux vanille Cointreau®
-> emporte-pièce rond de 5 et 3,5 cm de ø
15 g de mousseux vanille Cointreau®
-> moule silicone briochette, ø 6,5 cm Hauteur 4 cm
7 g de confit de fraise acidulé
-> moule silicone demi-sphère, ø 3 cm
15 g de ganache fraise Cointreau®
-> moule silicone demi-sphère ø 4 cm
9 g d'enrobage lait
33 g de ganache montée fraise
-> douille cannulée E7 Matfer
6 g de gel neutre
-> pistolet
Rochers fraise framboise

