



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

DUNES COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de
Peter REMMELZWAAL,
Meilleur Chef Pâtissier des Pays-Bas en 2012,
PR Pâtisserie, Katwijk aan Zee, Pays-Bas

Recette pour 6 individuels



1. CROUSTILLANT YAOURT

80 g de feuilletine
270 g de chocolat blanc
90 g de flocons de maïs
50 g de pâte d'amandes 100%
18 g de poudre à yaourt

Faire fondre le chocolat blanc, puis mélanger avec la pâte d'amandes. Mélanger la feuilletine avec les flocons de maïs et la poudre à yaourt. Mélanger le tout et étaler sur une feuille rhodoïd, à 2,5 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 7,5 cm de diamètre. Surgeler.

2. BISCUIT DUCHESSE

257 g de sucre
292 g de blancs d'œufs frais
165 g de farine
17 g de poudre à crème
230 g de jaunes

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Lisser les jaunes et les incorporer dans les blancs montés. Ajouter à la maryse la mélange farine et poudre à crème. Étaler sur une plaque de cuisson à 4 mm d'épaisseur. Cuire à 220°C. Détailler des disques de diamètre 5 cm et des triangles de 12 x 7 cm (en fonction des dimensions des cônes).

3. IMBIBAGE ARGOUSIER

115 g de sucre
115 g de glucose
230 g d'eau
80 g de purée d'argousier
60 g de Cointreau® 60% vol.

Dans une casserole, faire bouillir ensemble le sucre, le glucose et l'eau. Ajouter la purée et porter à ébullition. Laisser refroidir avant d'ajouter le Cointreau®.

4. COULIS D'ARGOUSIER

450 g de purée d'argousier
90 g de confiture d'abricots
75 g de sucre
150 g de baies d'argousier
9 g de gélatine en poudre
45 g d'eau

Faire dissoudre la gélatine dans l'eau. Porter à ébullition la confiture, la purée d'argousier, le sucre et les baies d'argousier. Ajouter la masse gélatine et mixer l'ensemble. Chinoiser le coulis et laisser refroidir pendant un minimum de 24 heures. Lisser le coulis avant le montage.

5. CRÈME SUISSE

192 g de lait
65 g de crème 35%
38 g de sucre (1)
35 g d'extrait de vanille (Prova 200)
14 g de sucre (2)
22 g de poudre à crème
42 g de jaunes
770 g de crème 35%
10 g de gélatine en poudre
50 g d'eau
23 g de Cointreau® 60% vol.

Faire dissoudre la gélatine dans l'eau. Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème, le sucre et la vanille. Blanchir les

... / ...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
PROVENCE FINE HERBES

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

jaunes avec le sucre (2) et la poudre à crème. Verser le liquide sur les jaunes et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et le **Cointreau®**, laisser refroidir à 30°C. Monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et mélanger à la maryse. Réserver pour le montage.

6. MONTAGE

Utiliser des cônes en rhodoïd et couvrir l'intérieur avec un triangle de biscuit Duchesse.

Remplir aux $\frac{3}{4}$ de crème Suisse.

Continuer avec le coulis d'argousier en spirale sur la crème Suisse.

Déposer un disque de biscuit Duchesse (diamètre 5 cm).

Enduire les disques de croustillant yaourt avec un peu de coulis d'argousier, puis les poser sur le biscuit Duchesse pour fermer les cônes. Surgeler.

7. FINITION

Démouler les cônes et les arroser avec l'imbibage d'argousier. Masquer les cônes avec la chantilly en utilisant un plateau tournant. Décorer avec quelques baies d'argousier et un décor chocolat.

