



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

AMBASSADEUR COINTREAU®



LE CHEF

Création originale d'Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



Recette pour 2 entremets de 20 cm de diamètre

1. BISCUIT DE SAVOIE

160 g de jaunes d'œufs
125 g de sucre semoule (1)
190 g de blancs d'œufs
125 g de sucre semoule (2)
2 g de crème de tartre
2 g de blancs secs
90 g de farine
90 g de fécule
Poids total : 784 g

Au batteur, monter les jaunes d'œufs avec le sucre semoule (1). Ajouter une partie des blancs d'œufs montés avec le sucre semoule (2), la crème de tartre et les blancs secs puis verser la farine tamisée avec la fécule. Ajouter le reste des blancs d'œufs montés et mélanger délicatement.

Couler 360 g de pâte à biscuit de Savoie dans un moule à génoise de 20 cm de diamètre, préalablement graissé avec un beurre pommade. Cuire au four ventilé à 165°C pendant 25 minutes.

2. PUNCH COINTREAU®

180 g d'eau
100 g de sucre semoule
20 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 300 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre semoule. Laisser refroidir avant d'ajouter le Cointreau®. Réserver.

3. MOUSSE VANILLE YUZU COINTREAU®

75 g de lait
75 g de crème fleurette
2 gousses de vanille
30 g de jaunes d'œufs
25 g de sucre semoule
40 g de chocolat blanc
10 g de jus de yuzu
3 g de gélatine en feuilles
15 g de Cointreau® 60% vol.
180 g de crème fouettée
Poids total : 453 g

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes minimum. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et la vanille. Ajouter le mélange blanchi jaunes d'œufs et sucre semoule. Cuire le tout à 85°C. Mixer. Ajouter le chocolat blanc et le jus de yuzu. Refroidir rapidement. Incorporer la gélatine égouttée et fondue à 40°C puis le Cointreau®. Incorporer enfin la crème fouettée.

4. FRUITS CONFITS MACÉRÉS

100 g de cubes d'orange confits
5 g de gingembre confit
100 g de cubes de citron confits
30 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 235 g

Couper en cubes le gingembre confit. Ajouter le mélange de fruits confits puis le Cointreau®. Placer la préparation dans un récipient adapté au micro-ondes, couvrir de film alimentaire et cuire pendant 5 minutes à 1000 Watts. Laisser macérer filmé pendant 24 heures.

... / ...

5. PÂTE D'AMANDE

380 g de pâte d'amande 33%
15 g de sirop à 30B
2 g d'amande amère
Poids total : 397 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients.

6. MONTAGE ET FINITION

Couper le fonds de biscuit de Savoie dans le style de l' Ambassadeur :
Placer un cercle de 18 cm de diamètre sur le biscuit de Savoie à 1 cm du bord.
A l'aide d'un petit couteau dentelé, couper à l'intérieur du cercle. Veiller à garder une marge de 1 cm de biscuit sur le fond.
Glisser une lame de couteau scie à 1 cm du bord du biscuit et trancher verticalement en respectant le cercle de 18 cm.
Enlever délicatement le morceau de biscuit détaillé (couvercle).
Couper le couvercle afin d'obtenir un biscuit d'une épaisseur de 2 cm. Réserver.

Puncher le fond du biscuit de Savoie et les bords.
Garnir de 100 g de mousse vanille yuzu **Cointreau®**.
Ajouter 70 g de fruits confits macérés.
Puis verser 80 g de mousse vanille yuzu **Cointreau®** et lisser.
Poser le couvercle de biscuit. Bien puncher. Placer au réfrigérateur.

Recouvrir de pâte d'amande 33%. Former quelques reliefs à l'aide d'un cornet de chocolat blanc.
Finir le décor avec quelques roses en pâte d'amande et billes d'argent.
Réaliser enfin une tresse en pâte d'amande blanche et rose à positionner sur le pourtour.

