



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

FLEURS CHOCOLAT ORANGE

LE CHEF

Création originale de
Gaëtan PARIS,
MOF Boulanger



INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

400 g de pâte à brioche à l'orange
200 g de pâte à brioche chocolat orange
QS de dorure
QS de Cointreau® 60% vol.
QS de sirop à 30°B
10 tranches d'oranges séchées

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE À BRIOCHE

1 000 g de farine
25 g de sel
120 g de sucre
60 g de levure
600 g d'oeufs
500 g de beurre
250 g d'oranges confites
100 g de Cointreau® 60% vol.
2 zestes d'oranges

RÉALISATION

La veille : mettre à macérer les oranges confites coupées en petits cubes, les zestes d'orange et le Cointreau®. Utiliser des oeufs sortant du réfrigérateur. Frasage avec tous les ingrédients sauf le beurre. Pâte bâtarde. Pétrissage 5 mn en 2^{ème} vitesse au batteur. Ajouter progressivement le beurre ramolli. Pétrir jusqu'au décollement de la pâte. Ajouter les oranges confites macérées en 1^{ère} vitesse. Pour la brioche au chocolat orange, ajouter 50 g de cacao poudre au kg de pâte à la fin du pétrissage. Pâte à 24°C. Pointage 1 heure. Donner un rabat et stocker au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Utiliser les pâtes à brioche sortant du réfrigérateur ; les abaisser au laminoir en forme de rectangle de 60 x 25 cm. Superposer les 2 pâtes l'une sur l'autre en mettant la brioche orange en dessous et la brioche au chocolat par dessus ; aplatir pour bien coller les 2 pâtes. Passer cette abaisse au congélateur pour la durcir. Aplatir un bord et dorer. Enrouler le pâton et le faire refroidir au congélateur 10 minutes. Découper des morceaux de 6 cm de long et les entailler en 7 sur les 3/4. Cela vous donnera 7 parties égales. Ecartez ces parties pour former une fleur et déposer sur plaque. Apprêt 1 h 30 à 25°C. Dorer et cuire à 220°C au four à sole ou 170°C au four ventilé environ 12 minutes. Éviter l'excès de cuisson : le produit doit être blond. Passer du Cointreau® avec un pinceau dès la sortie du four puis au sirop. Repasser au four 1 minute pour sécher. Après refroidissement, décorer avec une rondelle d'orange séchée.

COINTREAU

ST-RÉMY
COGNAC & LIQUEURS

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®