



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## GATEAU CAROTTE 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 4 entremets de ø 16 cm et 6 cm de haut

### 1. BISCUIT CAROTTE

Recette pour 2 cadres de 60 x 40 cm

360 g de blancs d'œufs  
200 g de sucre semoule (2)  
240 g de jaunes d'œufs  
400 g de sucre semoule (1)  
500 g de carottes râpées  
250 g de poudre d'amande  
250 g de poudre de noisette  
10 g de cannelle en poudre  
10 g de gingembre en poudre  
2 citrons zestés  
120 g de farine  
6 g de crème de tartre  
10 g de poudre à lever  
Poids total : 2 356 g

Placer les blancs d'œufs, le sucre semoule (2) et la crème de tartre au congélateur pendant 10 minutes.

Au batteur muni du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule (2).

Au bain marie, chauffer le mélange jaunes d'œufs et sucre semoule (1). Au batteur muni du fouet, monter ce mélange au ruban.

Ajouter les carottes râpées, la poudre d'amande, la poudre de noisette, les épices et le zeste de citron.

Ajouter une partie des blancs d'œufs montés avec le sucre semoule. Incorporer délicatement la farine tamisée avec la crème de tartre et la poudre à lever.

Ajouter le reste des blancs d'œufs montés.

Couler 1100 g dans un cadre Flexipan de 60 x 40 cm.

Cuire 10 minutes à 170°C.

### 2. PUNCH COINTREAU®

320 g d'eau  
40 g de sucre semoule  
40 g de Cointreau® 60% vol.  
Poids total : 400 g

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

### 3. CRÈME PHILADELPHIA

160 g de crème fleurette (1)  
400 g de crème fleurette (2)  
8 g de gousses de vanille  
960 g de Philadelphia  
150 g de sucre glace  
30 g de Cointreau® 60% vol.  
Poids total : 1 708 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème (1) et les gousses de vanille grattées. Laisser infuser pendant 1 heure.

Ajouter la crème fleurette (2) et le Cointreau®.

Monter comme une crème fouettée.

Au batteur muni de la feuille, monter le Philadelphia et le sucre glace tamisé jusqu'à obtenir une texture bien lisse et crémeuse. Incorporer délicatement la crème fouettée vanillée. Réserver.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

#### 4. CRUMBLE CANNELLE

160 g de farine  
160 g de beurre  
160 g de sucre glace  
4 g de sel  
8 g de cannelle en poudre  
Poids total : 492 g

Au batteur muni de la feuille, mélanger tous les ingrédients.  
Passer le crumble au crible.  
Réserver au congélateur.  
Cuire au four ventilé à 160°C pendant 12 minutes.

#### 5. GELÉE DE CAROTTE

600 g de jus de carotte  
40 g de glucose  
1 g de zeste d'orange  
100 g de jus d'orange  
6 g d'agar agar  
Poids total : 747 g

Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients.  
Couler en cadre Flexipan de 14 cm de diamètre (150 g).  
Refroidir. Réserver au congélateur.

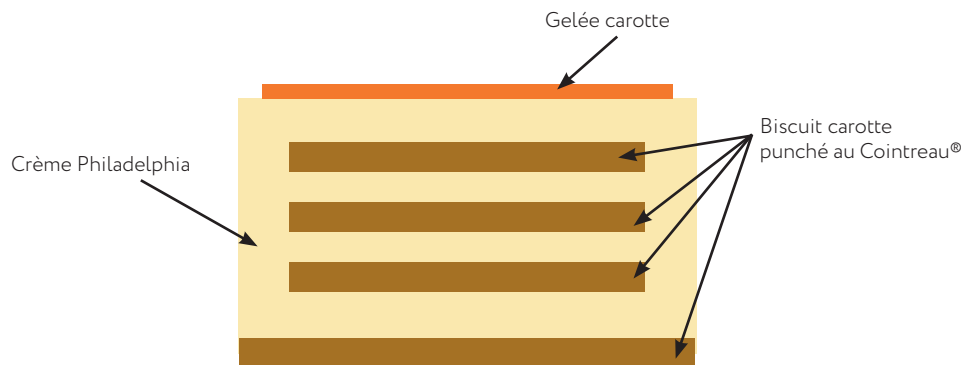
#### 6. MONTAGE

Détailler 3 fonds de biscuit carotte de ø 14 cm.  
Imbiber au punch Cointreau®.  
Détailler 1 fond de ø 16 cm non punché.

Dans un cercle de 6 cm de haut et ø 16 cm, placer le fond de biscuit de 16 cm non punché.  
A l'aide d'une douille unie de 8, pocher la crème Philadelphia (110 g). Placer un fond de biscuit carotte punché de 14 cm.  
A l'aide d'une douille unie de 8, pocher la crème Philadelphia (110 g). Placer le 2<sup>ème</sup> fond de biscuit carotte punché de 14 cm.  
A l'aide d'une douille unie de 8, pocher la crème Philadelphia (110 g). Placer le 3<sup>ème</sup> fond de biscuit carotte punché de 14 cm.  
Lisser la crème Philadelphia.  
Placer au congélateur.

#### 7. FINITION

Couvrir l'entremets de glaçage neutre, puis le palet de gelée de carotte.  
Décorer le tour de l'entremets de crumble.  
Poser le palet de gelée de carotte sur le dessus.  
Décorer avec une demi-gousse de vanille séchée, un morceau de bâton de cannelle, une étoile de badiane, une fine tranche de carotte et quelques feuilles d'or.



COINTREAU

ST-RÉMY  
HISTORIQUE DE LA DISTILLATION DE LA VIEILLE

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père  
MAGLOIRE®