



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## LINGOT COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de  
Alexis BOUILLET  
Meilleur Jeune Pâtissier du monde 2011  
Escape from Paris, Taipei, Taiwan

Recette pour 4 cakes (Longueur 15 cm x largeur 6.5 cm x hauteur 6 cm)

### Composition:

375 g de cake Orange Cointreau®  
60 g de sirop de mandarine  
Couverture chocolat blanc  
Pulvérisation orange  
Glaçage neutre  
Feuilles d'or  
Pâte de fruit mandarine (2.5 cm de diamètre, moule silicone)

### 1. CAKE ORANGE COINTREAU®

73 g de purée de mandarine Sicol  
12 g de zestes d'oranges  
266 g de beurre  
73 g de trimoline  
73 g de sucre glace  
73 g de sucre  
324 g de poudre d'amande  
48 g d'huile de pépins de raisins

116 g de jaunes d'oeufs  
68 g d'oeufs  
155 g de farine T55  
7.5 g de poudre à lever  
174 g de blancs d'oeufs  
73 g de sucre  
75.5 g Cointreau® 60% vol.

1. Mélanger purée de mandarine, zestes d'oranges et Cointreau®.
2. Au robot, mélanger ensemble le beurre ramolli, la trimoline, le sucre glace, le sucre et la poudre d'amande.
3. Placer le fouet et ajouter l'huile de pépins de raisins, les jaunes d'oeufs and les oeufs (à température ambiante).
4. Ajouter la farine tamisée et la poudre à lever et le mélange liquide n°1.
5. Battre jusqu'à obtention de pics les blancs d'oeufs et le sucre, et ajouter délicatement à la préparation.
6. Cuire à 160°C - 30/35 minutes.

### 2. SIROP MANDARINE

120 g d'eau  
51 g de purée mandarine Sicol  
69 g de sucre  
17 g de Cointreau® 60% vol.

1. Faire bouillir le sucre et l'eau, puis ajouter la purée de mandarine.
2. Faire refroidir à 40°C et ajouter le Cointreau®.



### 3. COUVERTURE CHOCOLAT BLANC

1091 g de chocolat blanc 35%  
109 g d'huile de pépins de raisins

Mélanger le tout ensemble et faire chauffer à 40°C.

### 4. PULVERISATION BEURRE DE CACAO & ORANGE

100 g de beurre de cacao  
100 g de chocolat blanc  
QS Colorant rouge en poudre (pour chocolat)  
QS Colorant jaune en poudre (pour chocolat)  
QS Colorant titane en poudre (pour chocolat)

1. Faire fondre le beurre de cacao avec le chocolat blanc à 40°C, ajouter les poudres de colorants.
2. Mélanger au mixeur et passer au chinois.

### 5. PATE DE FRUIT MANDARINE

100 g purée de mandarine Sicol  
20 g sucre n° 1  
3 g pectine jaune  
90 g sucre n° 2  
20 g sirop de glucose  
2 g acide citrique liquide (50/50)

1. Chauffer la purée à 40°C et verser sur le sucre n° 1 et la pectine jaune. Faire bouillir.
2. Ajouter le sucre n° 2 et le sirop de glucose, cuire à 106°C / 75 Brix.
3. Ajouter l'acide citrique pour faire prendre la pectine et verser dans un moule silicone de 2,5 cm de diamètre.

### 6. ASSEMBLAGE ET FINITION

**Etape 1:** Cuire le cake, l'imbiber et le mettre au froid.  
**Etape 2:** Faire chauffer la couverture à 40°C et appliquer.  
**Etape 3:** Faire chauffer la pulvérisation à 40°C, pulvériser sur le cake, terminer par le glaçage neutre.  
**Etape 4:** Décorer avec une pâte de fruit mandarine, quelques gouttes de glaçage neutre et quelques morceaux de feuilles d'or.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703



PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA



jacobert

Père  
MAGLOIRE