



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PRALINE COINTREAU®

Création originale de
Valentin GENEVAZ,
1^{er} prix de la Finale romande
et tessinoise
des jeunes confiseurs 2022



1. GIANDUJA NOIX DE MACADAMIA BAIE DE TIMUR

150 g de noix de macadamia
150 g de sucre glace
135 g de couverture lait
50 g de sablé baie de Timur

Torréfier les noix de macadamia jusqu'à la coloration désirée, puis les mixer avec le sucre glace. Ajouter la couverture lait tempérée, puis le sablé mixé. Tempérer à 28.5°C avant utilisation.

2. PÂTE D'ORANGE CONFITE

250 g d'oranges confites
20 g de Cointreau® 60% vol.

Mixer les oranges confites puis détendre la pâte avec le Cointreau®.

3. PÂTE SABLÉE BAIE DE TIMUR

150 g de beurre
95 g de sucre glace
30 g de Maïzena
1 g de sel
55 g d'œufs
250 g de farine fleur
20 g de baie de Timur mixée

Mélanger le beurre avec le sucre glace. Ajouter les œufs tempérés petit à petit. Incorporer la farine, les baies de Timur et le sel. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Étaler la pâte finement et cuire environ 12 minutes à 175°C dans un four à chaleur tournante.

4. MONTAGE

Tempérer les beurres de cacao colorés à 30.5°C.

Dans les cavités, passer au pinceau 3 couches successives de beurre de cacao, dans cet ordre : rouge, orange, puis blanc.

Mouler avec la couverture noire. Laisser cristalliser.

Remplir 1/3 de pâte d'orange confite, compléter avec le Gianduja tempéré.

Laisser cristalliser puis obturer le moule.

Démouler lorsque la cristallisation est optimale.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados
Rum


ST-RÉMY
JACOBSON'S FINE BLEND OF VINOSSA

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®