



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PROVENCE

LE CHEF

Création originale de
Raphaël GIOT,
Médaillé de bronze à la Coupe du Monde
de la Pâtisserie en 2009
Pâtisserie Giot, Lasne, Belgique



Recette pour 12 personnes soit 2 entremets de 18 cm de diamètre

1. RECETTE DE BASE DE LA GLACE AU LAIT

1 280 g de lait entier
72 g de poudre de lait 0%
90 g de sucre
100 g de glucose atomisé
80 g de sucre inverti
12 g de crème 35%
8 g de stabilisateur

Réaliser une anglaise avec les ingrédients.

Ajouter :

340 g de crème de Calisson de Provence
50 g de Cointreau® 60% vol.

Mixer le tout. Laisser maturer 24 heures minimum avant de turbiner.

2. CONFIT DE CITRON

150 g de purée de citron Les vergers Boiron
75 g de poires
55 g de sucre
200 g de glucose atomisé
10 g de pectine NH

Chauffer la moitié des fruits. Ajouter les sucres et la pectine. Porter à ébullition. Ajouter l'autre moitié des fruits et recuire 3 à 4 minutes. Réserver.

3. GLAÇAGE À FROID POUR GLACE

100 g d'eau
100 g de dextrose
40 g de glucose DE 60
500 g de nappage «miroir»

Porter l'eau et les sucres à ébullition. Verser sur le nappage.

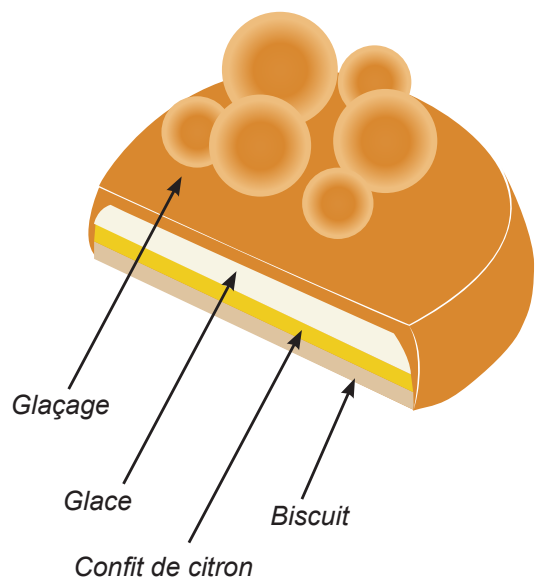
4. MONTAGE ET FINITION

Turbiner la glace et la mouler aussitôt.

Incorporer le confit au milieu du montage.

Ajouter un biscuit de votre choix.

Glacer l'entremets et décorer de meringues croquantes.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®