



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

### ROSE



LE CHEF

Création originale de  
Emmanuel RYON  
Meilleur Ouvrier de France Glacier,  
Champion du Monde de la Pâtisserie,  
'Une glace à Paris', France



Recette pour 3 dômes de ø 16 cm

#### 1) BISCUIT JAPONAIS VANILLE

180 g de blancs d'oeufs  
80 g de sucre semoule  
5 g de crème de tartre  
70 g de Debic Beurre de Laiterie Constant  
90 ml de lait (1)  
12 g de vanille liquide  
140 g de farine  
240 g de jaunes d'oeufs  
80 g d'oeufs  
120 ml de lait (2)

Fouetter dans une cuve de mélangeur les blancs d'oeufs avec le sucre semoule et la crème de tartre. Réserver au congélateur. Réaliser une pâte à choux : porter à ébullition le lait (1), le beurre et la vanille liquide. Ajouter la farine et dessécher. Ajouter les jaunes et les oeufs dans la casserole encore chaude et ensuite ajouter le lait (2). Incorporer enfin les blancs d'oeufs montés. Étaler en Silpat® plaque à biscuit de 60 x 40 cm. Cuire pendant 9 minutes à 180°C au four ventilé. À la sortie du four, retourner le biscuit sur une plaque pourvue d'une feuille de papier cuisson.

#### 2) PUNCH AU THÉ JASMIN

200 ml d'eau  
100 g de sucre semoule  
5 g de thé jasmin  
50 ml de Cointreau® 60% vol.  
30 g de purée bergamote Les vergers Boiron

Porter à ébullition l'eau et le sucre semoule dans une casserole. Ajouter le thé jasmin et laisser infuser pendant 4 minutes. Chinoiser. Ajoutez le Cointreau® et la purée bergamote. Détailler des fonds de biscuit de 8, 12 et 16 cm par bombe. Puncher et réserver au congélateur.

#### 3) CROUSTILLANT

210 g de Cara Crakine™ Cacao Barry

Prener un cercle de 14 cm de diamètre par dôme et étaler 70 g de Cara Crakine™ Cacao Barry. Placer au congélateur.

#### 4) CRÉMEUX THÉ JASMIN

10 g de feuilles de gélatine  
600 ml de Debic Crème 35%  
80 g de sucre semoule  
20 g de thé jasmin  
20 ml de Cointreau® 60% vol.

Trempier la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Porter à ébullition la crème et le sucre semoule. Ajouter le thé jasmin et laisser infuser pendant 20 minutes. Chinoiser. Ajouter la gélatine égouttée et fondue et le Cointreau®. Placer le biscuit punché de 8 cm de diamètre dans un cercle de 8 cm de diamètre et couler 35 g de crèmeux thé jasmin au-dessus. Placer le biscuit punché de 12 cm de diamètre dans un cercle de 12 cm de diamètre et couler 80 g de crèmeux thé jasmin au-dessus. Placer l'insert croustillant de 14 cm dans un cercle de 14 cm de diamètre et couler 95 g de crèmeux thé jasmin au-dessous. Placer au congélateur.

#### 5) CRÈME LÉGÈRE VANILLE BERGAMOTE

10 g de feuilles de gélatine  
125 ml de Debic Duo (1)  
2 gousses de vanille  
85 g de sucre  
80 ml d'eau  
90 g de jaunes d'oeufs  
150 g de Cacao Barry Chocolat Blanc Zéphyr™  
500 ml de Debic Duo (2)  
70 g de purée bergamote Les vergers Boiron

.../...

COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
HOLLANDAISE PRODUCE DISTILLERS LTD.

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père  
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Chauffer la Debic Duo (1) avec les gousses de vanille fendues. Laisser infuser pendant 15 minutes avant d'enlever les gousses de vanille. Réaliser une pâte à bombe : porter à ébullition l'eau et le sucre et verser le sirop sur les jaunes d'œufs. Porter le tout à 85°C avant de verser dans la cuve d'un batteur-mélangeur. Fouetter ensuite jusqu'à refroidissement. Chauffer l'infusion à 60°C et ajouter le Cacao Barry Chocolat Blanc Zéphyr™. Mélanger bien avant d'ajouter la gélatine égouttée et la purée bergamote. Incorporer la pâte à bombe. Enfin, incorporer délicatement la Debic Duo (2) fouettée.

## 6) GLAÇAGE BLANC

8 g de feuilles de gélatine  
250 ml de lait  
80 g de glucose  
300 g de Cacao Barry Pâte à glacer ivoire  
300 g de Cacao Barry Chocolat Blanc Zéphyr™

Tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Porter à ébullition le lait et le glucose. Ajouter le mélange Cacao Barry Pâte à Glacer Ivoire et Cacao Barry Chocolat Blanc Zéphyr™ fondu. Ajouter la gélatine égouttée, mixer et réserver.

## 7) PÉTALES DE ROSE BLANCS

250 g de Cacao Barry Chocolat blanc Zéphyr™  
15 ml d'huile de tournesol

Faire fondre le Cacao Barry Chocolat Blanc Zéphyr™ à 45°C. Ajouter l'huile et mélanger. Placer une plaque à copeau dans un four ventilé à 60°C. Utiliser la plaque à 45°C. Couler dessus le mélange chocolat et huile à 45°C. Étaler le mélange régulièrement sur la plaque à l'aide d'une spatule coudée. Placer la plaque au réfrigérateur.

## 8) MONTAGE

Couler 100 g de crème légère vanille bergamote dans une demi-sphère inox de 16 cm de diamètre. Placer l'insert biscuit et crémeux de 8 cm de diamètre. Couler de nouveau 100 g de crème légère vanille bergamote et placer l'insert biscuit et crémeux de 12 cm de diamètre. Couler ensuite 50 g de crème légère vanille bergamote et placer l'insert croustillant et crémeux de 14 cm de diamètre. Fermer avec le biscuit japonais punché de 16 cm de diamètre. Placer au congélateur.

## 9) FINITION

Feuilles d'argent

Glacer les dômes de glaçage blanc. Réaliser des pétales de rose en chocolat blanc et décorer de feuilles d'argent.

