



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE n° 1

LE CHEF | Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Recette pour un cadre de 60 x 40 cm, hauteur 4,5 cm

1. BISCUIT AUX GRIOTTINES® COINTREAU®

440 g de blancs d'œufs
520 g de sucre semoule
160 g de poudre d'amande
240 g de farine
640 g de Griottines® Cointreau®

Au batteur, monter et serrer les blancs d'œufs avec le sucre semoule. A l'aide d'une maryse, incorporer la poudre d'amande tamisée avec la farine puis les Griottines® Cointreau® égouttées et hachées chauffées au four micro ondes. Étaler le biscuit dans un cadre de 60 X 40 cm et 4,5 cm de haut et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 20 min. Conserver le biscuit dans le cadre.

2. PRALINÉ FEUILLETÉ

450 g de praliné noisette
40 g de chocolat de couverture lactée 36%
90 g de pailleté feuilletine

Fondre le chocolat de couverture lactée à 35°C et l'incorporer dans le praliné noisette. Ajouter délicatement le pailleté feuilletine. Étaler une fine couche sur le biscuit aux Griottines® Cointreau® dans le cadre et réserver au réfrigérateur à 5°C.

3. COULIS DE GRIOTTES ET GRIOTTINES® COINTREAU®

1 000 g de pulpe de griottes
200 g de jus de Griottines® Cointreau®
80 g de sucre semoule
80 g de sucre semoule pour le mélange avec la fécule
60 g de fécule de pommes de terre
175 g de masse gélatine*
600 g de Griottines® Cointreau®

Verser la pulpe de griottes et le jus de Griottines® Cointreau® dans une casserole et ajouter 80 g de sucre semoule. Mélanger à sec la fécule de pomme de terre et 80 g de sucre semoule puis verser en pluie sur la pulpe. Bouillir le tout et ajouter la masse de gélatine fondue. Laisser tempérer et couler sur le praliné feuilleté. Placer le tout au surgélateur.



4. CRÈME MASCARPONE AU COINTREAU®

860 g de lait
300 g de glucose
220 g de jaunes d'œufs
2 gousses de vanille
1 030 g de mascarpone
200 g de masse de gélatine*
260 g de meringue italienne au glucose
80 g de Cointreau® 60% vol.

Meringue italienne au glucose :

150 g de sucre semoule
60 g de glucose
45 g d'eau
100 g de blancs d'œufs légèrement montés

Cuire à 120°C le sucre semoule, le glucose et l'eau. Verser l'ensemble sur les blancs d'œufs bien mousseux et monter jusqu'à refroidissement complet. Réaliser une crème anglaise en cuisant le lait, le glucose, les jaunes d'œufs et la gousse de vanille à 85°C. Mixer le tout et laisser refroidir à 5°C. Mélanger l'anglaise froide avec le mascarpone et monter l'ensemble au batteur à l'aide du fouet. Incorporer la masse de gélatine fondue au four micro-ondes, puis la meringue italienne et le Cointreau®.

5. MONTAGE ET FINITION

Dans le cadre que vous avez utilisé pour cuire le biscuit, étaler le praliné feuilleté. Passer au froid puis couler le coulis de griottes et placer le tout au congélateur. Garnir le cadre avec la crème mascarpone au Cointreau® et lisser à ras. Passer de nouveau au surgélateur et avec le reste de crème mascarpone, finir le dessus avec une poche munie d'une douille à vermicelle. Mettre au surgélateur. Pulvériser le dessus de l'entremets au pistolet et un mélange beurre de cacao et colorant rouge. Décorer harmonieusement et couper au nombre de parts désirées.

* Masse gélatine : Mélanger 100 g de gélatine poudre (200 Blooms) avec 6 fois son poids en eau soit 600 g d'eau, au total 700 g de masse gélatine. Laisser gonfler au réfrigérateur à 5°C. Ensuite, peser en masse gélatine et faire fondre au micro-ondes. Conservation 5 jours au réfrigérateur.