



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE 2018

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



Recette pour 1 cadre de 35,5 cm par 28 cm et 4 cm de haut
soit 4 entremets de 6 personnes ou 27 petits gâteaux individuels

COMPOSITION : Biscuit citron vert aux amandes, crémeux exotique et Griottines® Cointreau®, crème coco au Cointreau®, chantilly chocolat blanc.

1. BISCUIT CITRON VERT AUX AMANDES

150 g d'œufs entiers
60 g de jaunes d'œufs
180 g de sucre semoule
160 g de blancs d'œufs
80 g de sucre semoule
200 g de poudre d'amande
50 g de farine T55
3 zestes de citron vert
120 g de beurre doux fondu
Poids total : 1 000 g

Au batteur, à l'aide d'un fouet, blanchir les œufs entiers avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule. En parallèle, faire monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Mélanger les deux appareils ensemble, incorporer ensuite la poudre d'amande et la farine puis ajouter le beurre fondu préalablement avec les zestes de citron vert. Mélanger l'ensemble puis répartir le biscuit dans un cadre inox de 35,5 cm par 28 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 14 minutes. Sortir du four, puis placer sur grille. Réserver pour le montage sans démouler dans le cadre inox.

2. CRÉMEUX EXOTIQUE ET GRIOTTINES® COINTREAU®

700 g de purée de mangue
200 g de purée de banane
100 g de purée de passion
140 g de sucre semoule
20 g de Maïzena®
8 g de pectine x 58
160 g de beurre
112 g de masse gélatine
(16 g de gélatine poudre 200 blooms et 96 g d'eau)
350 g de Griottines® Cointreau®
Poids total : 1 790 g

Dans une casserole, tiédir les purées de fruits puis ajouter en pluie le sucre semoule mélangé à la Maïzena® et la pectine x 58. Donner une ébullition puis mixer sur le beurre et la masse gélatine. Laisser refroidir légèrement et couler sur le biscuit citron vert aux amandes. Répartir les Griottines® Cointreau® et placer le tout au surgélateur.

3. CRÈME COCO AU COINTREAU®

350 g de purée de coco
75 g de jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
25 g de poudre à crème
15 g de beurre
28 g de masse de gélatine
(4 g de gélatine poudre 200 blooms et 24 g d'eau)
55 g de Cointreau® 60% vol.
160 g de crème fouettée
Poids total : 768 g

Réaliser une crème pâtissière avec la purée de coco, les jaunes d'œufs, le sucre semoule, la poudre à crème puis ajouter le beurre. Refroidir sur plaque filmée au contact. Après refroidissement, lisser au fouet cette crème, ajouter la masse gélatine fondue, le Cointreau® et la crème fouettée. Couler la crème directement sur le crémeux exotique et placer le tout au surgélateur. Réserver pour la finition.

4. CHANTILLY CHOCOLAT BLANC

650 g de crème fleurette
14 g de gélatine masse
(2 g de gélatine poudre 200 blooms et 12 g d'eau)
325 g de chocolat blanc «zéphyr»
Poids total : 989 g

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette, ajouter la masse gélatine fondue. Verser en deux fois sur le chocolat blanc, mixer l'ensemble et faire refroidir à 4°C. Le lendemain, monter au batteur à l'aide du fouet, utiliser aussitôt.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MONTAGE ET FINITION

Oter le cadre inox, pocher à la poche à douille N°10 la chantilly chocolat blanc en serpentins, placer dessus une feuille de rhodoïd et presser légèrement pour aplatir le dessus. Placer de nouveau au surgélateur.

Oter la feuille de rhodoïd et passer au pistolet un voile de pulvérisation au nappage neutre bien chaud. Dans les petits trous, couler par endroits quelques points de nappage neutre coloré orange.

Découper le cadre en quatre entremets de 6 personnes et décorer le tout avec quelques quartiers d'orange, Griottines® Cointreau® et copeaux de noix de coco.

LES INDIVIDUELS

Recette pour 1 cadre de 35,5 cm par 28 cm et 4 cm de haut soit 27 individuels de 11 cm de long sur 3 cm de large.

Réaliser exactement le même travail puis couper des petits gâteaux individuels de 11 cm de long sur 3 cm de large. Procéder au même décor.

