



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE n° 6

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 28,5 cm et 4 cm de haut soit 4 entremets de 4 personnes de 17 cm de long sur 14 cm de large.

1. BISCUIT LÉGER AU CACAO

255 g de pâte d'amande 50%
120 g de jaunes d'œufs
105 g d'œufs entiers
60 g de beurre
150 g de blancs d'œufs
150 g de sucre inverti
60 g de farine type 55
45 g de cacao poudre
Poids total : 945 g

Au batteur à la feuille, monter la pâte d'amande 50% avec les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le beurre, ajouter les blancs d'œufs montés avec le sucre inverti et enfin le mélange farine et cacao poudre tamisés ensemble. Couler le biscuit dans un cadre de 35,5 cm de long sur 28,5 cm de large et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 14 à 16 minutes. Laisser refroidir dans le cadre pour la suite du montage.

2. CROUSTILLANT PRALINÉ

90 g de chocolat de couverture lactée
«pur origine Ghana 40,5%»
30 g de beurre
180 g de pâte de noisette
60 g de pailleté feuillantine
Poids total : 360 g

Au micro-ondes, fondre le chocolat de couverture lactée à 35°C environ, ajouter le beurre en petits cubes puis la pâte de noisette et enfin le pailleté feuillantine. Dresser directement le croustillant sur le biscuit refroidi et placer le tout au surgélateur. Réserver pour la suite du montage.

3. CRÉMEUX COCO PASSION AU COINTREAU®

120 g de purée passion
330 g de purée de coco
40 g de beurre
40 g de sucre semoule
15 g d'amidon de maïs (Maïzena®)
90 g de chocolat ivoire
63 g de masse gélatine
(9 g de gélatine poudre 200 Blooms et 54 g d'eau)
40 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 738 g

450 g de Griottines® Cointreau® à répartir dans le cadre après coulage

Dans une casserole, fondre les purées de fruits et le beurre, ajouter le mélange sucre semoule et amidon de maïs et donner une ébullition. Verser le tout sur le chocolat ivoire haché et mixer le tout. Ajouter enfin la masse gélatine fondue et le Cointreau®. Reprendre le cadre avec le biscuit léger cacao et le croustillant praliné bien froid. Couler le crémeux coco passion et répartir sur toute la surface 450 g de Griottines® Cointreau®. Placer le tout au surgélateur et réserver pour la fin du montage.

4. CRÈME MOUSSEUSE AU CHOCOLAT LACTÉE

120 g de lait entier
120 g de crème fleurette
1 gousse de vanille
120 g de jaunes d'œufs
260 g de chocolat de couverture lactée

.../...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

«pur origine Ghana 40,5%»

260 g de crème fouettée

Poids total : 880 g

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème fleurette et faire infuser la gousse de vanille fendue et grattée. Oter la gousse de vanille et cuire le mélange infusé avec les jaunes d'œufs à 85°C. Verser le tout sur le chocolat de couverture lactée, mixer le tout et laisser refroidir à 35°C. Incorporer enfin la crème fouettée.

5. APPAREIL À PISTOLET VELOURS

200 g de beurre de cacao

200 g de chocolat de couverture noire 64%

Poids total : 400 g

Fondre le tout au micro-ondes à 35°C.

6. MONTAGE ET FINITION

Après la prise totale du crémeux coco passion et Cointreau®, dresser à hauteur du cadre la crème mousseuse au chocolat lactée. Placer le tout au surgélateur. Lisser le cadre avec le reste de crème mousseuse. Au pistolet à chocolat, passer un velours avec le mélange appareil à pistolet velours. Couper 4 entremets de 17 cm de long sur 14 cm de large et décorer de tranches d'orange, grains de fruit de la passion et Griottines® Cointreau®, ainsi que quelques copeaux chocolat.

LE SAINT SYLVESTRE n° 6 INDIVIDUEL

Recette pour 1 cadre de 35,5 cm par 28,5 cm et 4,5 cm de haut soit 21 individuels.

Le procédé est identique.

Couper des petits gâteaux individuels de 11 cm de long sur 3 cm de large.

Décors similaires.

