



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE n° 7

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 4,5 cm de haut soit 4 entremets de 6 personnes de 17 cm de long sur 14 cm de large.

1. BISCUIT AMANDE

300 g de blancs d'œufs
240 g de sucre inverti
160 g de poudre d'amande
120 g de farine type 55
100 g de beurre
Poids total : 920 g

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre inverti. Ajouter les poudres tamisées délicatement à la maryse et enfin le beurre. Garnir un cadre de 35,5 cm de long sur 28,5 cm de large puis cuire au four ventilé à 160°C pendant 16 minutes environ. Réserver pour le montage.

2. IMBIBAGE COINTREAU®

150 g de sirop à 30°B
50 g d'eau
50 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 250 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et imbiber les biscuits.

3. COULIS ANANAS MANGUE

300 g de purée d'ananas
600 g de purée de mangue
50 g de sucre inverti
36 g de pectine NH
50 g de sucre semoule
49 g de masse gélatine
(7 g de gélatine poudre 200 Blooms et 42 g d'eau)
45 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 130 g

Dans une casserole, mettre les purées et le sucre inverti. Lorsque le mélange est tiède, incorporer le mélange pectine NH et sucre semoule en pluie. Faire bouillir le tout puis ajouter la masse gélatine et le Cointreau®. Réserver pour le montage.

4. MOUSSE PRALINÉE AU COINTREAU®

40 g de sucre semoule
15 g d'eau
60 g de jaunes d'œufs
150 g de crème fleurette
45 g de chocolat de couverture lactée 40,5%
340 g de praliné amande noisette
98 g de gélatine masse
(14 g de gélatine poudre 200 Blooms et 84 g d'eau)
450 g de crème fouettée
50 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 248 g

Réaliser une pâte à bombe : dans une casserole, cuire l'eau et le sucre semoule à 118°C, verser sur les jaunes d'œufs au batteur et laisser monter jusqu'au refroidissement complet. Bouillir la crème fleurette, verser le chocolat de couverture lactée, puis le praliné amande noisette. Incorporer au mélange la masse gélatine fondue, la pâte à bombe refroidie, enfin la crème fouettée et le Cointreau®. Réserver pour le montage.

5. MONTAGE ET FINITION

Réaliser un montage à l'envers : dans un cadre de 35,5 cm par 28,5 cm et 4,5 cm de haut, placer à la base un plastique en relief légèrement graissé, étaler 600 g de mousse pralinée au Cointreau®, placer le tout au surgélateur. Couler le coulis ananas mangue refroidi mais encore souple et répartir 450 g de Griottines® Cointreau®. Laisser durcir légèrement et dresser le

.../...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobsen

Père
MAGLOIRE®

reste de mousse pralinée au Cointreau®, puis le biscuit amande. Placer le tout au surgélateur. Après la prise totale, retourner le cadre, ôter la feuille plastique, pulvériser un velours chocolat lacté très léger et décorer de copeaux de chocolat, de quartiers d'oranges et de Griottines® Cointreau®.

LE SAINT SYLVESTRE N° 7 INDIVIDUEL

Recette pour 1 cadre de 35,5 cm par 28,5 cm et 4,5 cm de haut soit 24 individuels de 11 cm de long sur 3 cm de large.

Les procédés sont identiques.

