



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHE BLANCHE-REINE

LE CHEF

Création originale de Serge ALEXANDRE,
Ambassadeur du chocolat belge,
Vice-champion du monde de la Pâtisserie 2004



AI MODIFIED

Recette pour 1 gouttière de 50 x 8 cm

1. SABLÉ BRETON

Selon votre recette habituelle.
Semelle de 50 x 6 cm

2. DACQUOISE NOIX DE COCO

Selon votre recette habituelle.
Bande de 50 x 4 cm

3. CRÈME D'ANANAS AU COINTREAU®

300 g de pulpe d'ananas
100 g de jaunes d'oeufs
120 g d'oeufs
100 g de sucre
4 g de gélatine en feuille
120 g de beurre
40 g de Cointreau® 60% vol.

Chauffer la pulpe d'ananas sans bouillir. Ajouter les jaunes, les oeufs et le sucre préalablement blanchis et cuire à la nappe (84°C). Chinoiser et ajouter la gélatine ramollie et égouttée. A 40°C environ, incorporer le beurre et le Cointreau®. Mixer et couler en gouttière.

4. COMPOTÉE D'ANANAS VANILLÉE

300 g d'ananas
80 g de pulpe d'ananas
1 g de vanille gousse

Mixer le tout. Réduire pendant 5 minutes à feu doux et réserver.

5. CRÈME CHOCOCO

450 g de purée de noix de coco
120 g de lait de coco
20 g de gélatine en feuille
150 g de meringue italienne
450 g de crème fouettée mousseuse
150 g de chocolat blanc

Chauffer la purée et le lait de coco sans bouillir. Verser sur le chocolat blanc et faire une ganache. Ajouter la gélatine. A 40°C, incorporer la meringue puis la crème fouettée. Dresser aussitôt dans la gouttière.

6. GLAÇAGE COCO

300 g de lait de coco
200 g de purée de coco
1 500 g de glaçage neutre

Chauffer la purée et le lait de coco à 60°C. Ajouter le glaçage neutre et donner un bouillon.

7. MONTAGE ET FINITION

Verser la crème d'ananas au Cointreau® dans une gouttière de diamètre inférieur puis couler la compotée d'ananas vanillée avant de fermer avec une bande de dacquoise noix de coco. Congeler.

Dans une gouttière, remplir 1/3 de crème chococo, puis insérer la crème d'ananas au Cointreau® congelée. Finir de garnir avec la crème chococo. Fermer avec une bande de sablé breton chablonnée avec un mélange chocolat blanc et beurre de cacao. Réserver au froid. Démouler. Glacer et décorer de fruits rouges, noix de coco et décors de chocolat blanc.

