RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



GALETTE «ENTREMETS»

GALETTE DES ROIS CARAMEL ABRICOT

LES CHEFS

Création originale de
Brent Maes et Maxime Gaethofs,
Chefs pâtissiers,
Pastrytect,
Pâtisserie Joost Arijs, Belgique

Recette pour 4 gâteaux de ø 16 cm

1. MOUSSE CARAMEL

80 g de crème 40% (1)
480 g de lait
2 gousses de vanille
16 g de gélatine en poudre
80 g d'eau
800 g de chocolat Gold
1 050 g de crème 40% (2)

Porter à ébullition la crème (1), le lait et les gousses de vanille. Ajouter la masse gélatine et la laisser se dissoudre. Verser sur le chocolat, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir jusqu'à 25°C puis incorporer délicatement la crème (2) légèrement montée.

2. COMPOTÉE D'ABRICOT

125 g de sucre
8 g de pectine NH
300 g de purée d'abricot
20 g de jus de citron frais
1 gousse de vanille
250 g de demi abricots
38 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger le sucre avec la pectine. Porter à ébullition la purée d'abricot, le jus de citron, la vanille et les morceaux d'abricot. À environ 60°C, ajouter le mélange sucre-pectine. Faire bouillir quelques minutes. A 40°C, incorporer le Cointreau®. Couler 200 g de compotée par cercle de Ø 14 cm. Congeler.

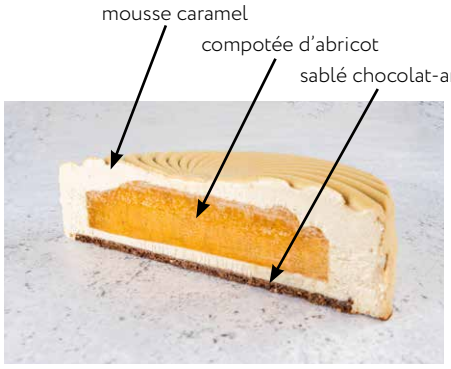
3. SABLÉ CHOCOLAT-AMANDE

124 g de beurre de tourage
112 g de farine
124 g de poudre d'amande
124 g de sucre roux
2 g de sel
12 g de cacao en poudre

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte sablée homogène. Laisser raffermir au réfrigérateur. Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier cuisson à 2 mm d'épaisseur puis détailler des disques de Ø 14 cm. Réserver au réfrigérateur. Cuire à 185°C pendant 15 minutes. Après refroidissement, pulvériser du beurre de cacao sur les deux faces.

4. MONTAGE ET FINITION

Remplir à 1/3 les moules à entremets de mousse caramel
Placer au centre un disque congelé de compotée d'abricots.
Fermer avec les fonds de sablé chocolat-amande.
Réserver au congélateur.
Démouler les entremets et les déposer sur une grille.
Pulvériser un mélange de chocolat caramel et de beurre de cacao (1:1).



RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE - www.remycointreaugastronomie.com
Gourmet Logistique SAS - 3087 Rue de la Gare - 59299 Boeschepe - France
Tel. +32 56 32 15 39 - E-mail : info@gourmetlogistique.com