RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

L'ART DÉCO

GALETTE DES ROIS ORANGE & COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Hélène Kerloeguen
Cheffe pâtissière,
Le Prince de Galles, Paris



Photos : portrait JoannPai – dessert yourimougel

Recette pour 10 galettes

1. DÉTREMPE FEUILLETAGE INVERSÉ

1 330 g d'eau
3 200 g de farine T65
120 g de sel fin
1 300 g de beurre doux

Verser l'eau dans le fond de la cuve du batteur. Ajouter les poudres et le beurre fondu mais pas chaud. Mélanger au crochet sans corser. Arrêter de mélanger dès que la pâte est homogène. Peser la détrempe à 2 800 g par pâton puis former un rectangle d'environ 30 x 40 cm. Filmer la pâte et reposer une nuit à 4°C.

2. BEURRE MANIÉ FEUILLETAGE INVERSÉ

3 450 g de beurre extra sec tourage
1 380 g de farine T65

Au batteur mini du crocret, travailler le beurre sec en cubes avec la farine. Peser le beurre manié à 2 400 g par pâton. Etaler et former un rectangle aux angles droits d'environ 40 x 60 cm. Filmer le beurre manié et reposer une nuit à 4°C.

3. TOURAGE DU FEUILLETAGE INVERSÉ

Jour 1 : Pétrir la détrempe et le beurre manié.
Jour 2 : Enchâsser la détrempe dans le beurre manié. Donner un tour double. Reposer une nuit.
Jour 3 : Donner 1 tour double le matin et 1 tour simple le soir. Reposer une nuit.
Jour 4 : Etaler à 2,5 ou 3 selon les laminoirs. Reposer 2 h avant de détailler des abaisses, 20 carrés de 25 x 25 cm.

4. CONFIT D'AGRUMES

30 g de zestes de citron jaune bio
60 g de zestes d'orange bio
60 g de jus de citron jaune bio
120 g de jus d'orange bio
70 g de sucre semoule

Prélever les zestes des agrumes à l'économe à dents. Les blanchir 3 fois en partant à froid avec un peu de sel. Presser les agrumes zestés. Faire un sirop avec les jus et le sucre. Ajouter les zestes blanchis et laisser réduire le sirop d'un tiers (pour cela, peser le poids du sirop et en déduire 1/3. Peser le poids de la casserole. Additionner les 2 poids obtenus. Le total représente le poids final à obtenir en pesant la casserole. On peut ainsi contrôler le poids tout au long de la cuisson). Chinoiser en conservant le jus. Mixer les zestes au Thermomix en ajoutant progressivement le jus jusqu'à obtenir une texture soyeuse. Débarrasser en boîte, filmer contact et refroidir.

5. PÂTE D'ORANGE AU COINTREAU®

625 g de pâte d'orange
85 g de Cointreau® 60% vol.
130 g de confit d'agrumes

Au batteur muni de la feuille, travailler tous les ingrédients. Passer ensuite au Thermomix pour une texture bien lisse.

6. CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

500 g de lait entier
10 g de gousses de vanille
190 g de jaunes d'œuf
190 g de sucre semoule
90 g de fécule de maïs
90 g de beurre doux
130 g de Cointreau® 60% vol.
10 g de zestes d'orange

Porter le lait, la vanille grattée et les zestes d'orange à ébullition. Blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter la fécule de maïs. Cuire la pâtissière. Ajouter le beurre et le Cointreau®. Mixer. Débarrasser et refroidir rapidement.

... / ...

7. FRANGIPANE AU COINTREAU®

570 g de beurre pommade
500 g de sucre semoule
105 g de zestes d'orange
30 g de zestes de citron
650 g de poudre d'amande brute
55 g de poudre à crème
6 g de gousses de vanille
340 g d'œufs entiers
900 g de crème pâtissière vanille
225 g de Cointreau® 60% vol.

Mixer au Thermomix le sucre avec les zestes d'agrumes prélevés à l'économe. Crémer le beurre et le mélange précédent dans le batteur muni de la feuille. Ajouter la poudre d'amande, la poudre à crème et la vanille grattée. Incorporer progressivement les œufs tempérés. Corner régulièrement le fond de la cuve. Au batteur muni du fouet, détendre la crème pâtissière puis l'ajouter à la crème d'amande. Incorporer le Cointreau®. Pocher 200 g de frangipane dans un cercle de Ø 18 cm. Pocher en spirale 80 g de pâte d'orange au Cointreau®. Pocher à nouveau 130 g de frangipane au Cointreau®. Insérer la fève. Décercler. Congeler.

8. OPALINE CARAMEL

125 g de sirop de glucose
125 g de fondant
50 g d'isomalt
20 g d'eau
1 g de colorant hydrosoluble noir
5 gouttes de colorant hydrosoluble rouge
15 gouttes de colorant hydrosoluble brun
30 g de Cointreau® 60% vol.

Diluer les colorants dans l'eau. Porter à ébullition le fondant, le glucose et l'isomalt. Ajouter l'eau colorée. Cuire à 155°C. Couler sur Silpat et laisser refroidir. Mixer l'opaline au Thermomix et conserver en boîte hermétique avec du chlorure de calcium.

9. POUDRE D'ORANGE

100 g de zestes d'orange

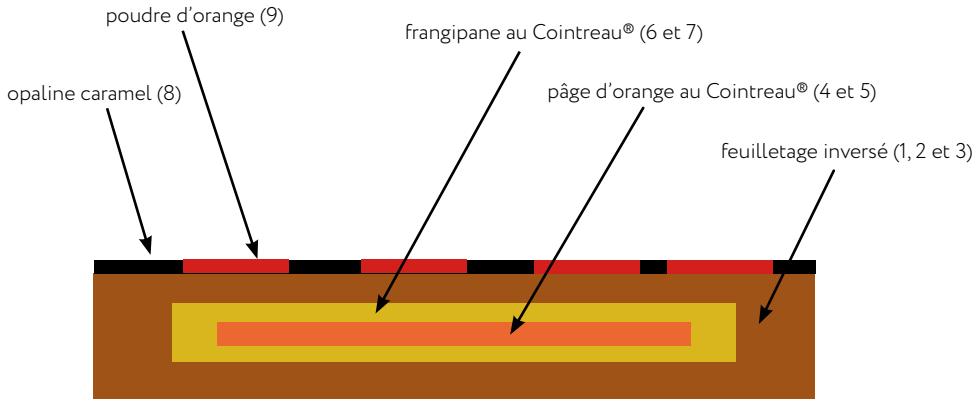
Prélever les zestes d'orange à l'économe à dents. Faire sécher complètement au déshydrateur à 35°C maximum pour qu'ils conservent leur couleur. Mixer pour obtenir une poudre fine.

10. MONTAGE

Dorer le pourtour d'un carré de feuilletage. Poser un disque de frangipane au Cointreau® au centre. Refermer avec un 2ème carré de feuilletage en le tournant d'un quart de tour par rapport au premier. Souder les bords. Laisser prendre au congélateur pendant 20 minutes pour pouvoir détailler au scalpel à l'aide d'un volant de Ø 22 cm. Laisser reposer une nuit à 4°C.

11. CUISSON

Placer la galette face plate sur Silpain et plaque noire. Placer des cercles de 5 cm de hauteur aux 4 coins de la plaque. Placer une plaque noire retournée avec un papier cuisson sur les cercles. Cuire pendant 1 heure à 170°C.
Retourner les deux plaques, enlever la plaque qui se trouvait en dessous, le Silpain et le tapis en silicone. Cuire à nouveau pendant 15 minutes à 170°C.
A l'aide d'un pochoir, saupoudrer d'opaline caramel.
Cuire à nouveau pendant 2 à 3 minutes à 170°C.
Renouveler l'opération une fois en replaçant le pochoir correctement sur les formes.
Laisser refroidir pour pouvoir saupoudrer la poudre d'orange sur les zones vides grâce à un second pochoir.
Au préalable, napper légèrement les zones où se trouve la poudre d'orange pour la faire adhérer.



COINTREAU
RÉMY MARTIN
MOUNT GAY
PORT CHARLOTTE
METAXA
jacobert
Griottines
Amarena
ST-RÉMY
THE BOTANIST
"Iles du Vent"
Père MAGLOIRE