RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

L'ORANGETTE

UNE BOUCHÉE CHOCOLAT & ORANGE



LE CHEF

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



Crédits photos : portrait @JoannPai – dessert @yourimougel

Recette pour 50 desserts

1. BISCUIT MADELEINE CHOCOLAT ET ORANGE

- 55 g de lait entier
- 13 g de zestes d'orange
- 135 g d'œufs entiers
- 115 g de sucre semoule
- 1 g de fleur de sel
- 180 g de beurre doux
- 55 g de miel toutes fleurs
- 120 g de farine T55
- 9 g de levure chimique
- 43 g de cacao en poudre

Bouillir le lait et infuser les zestes d'orange pendant 10 minutes. Chinoiser et compléter le poids de lait manquant. Foisonner les œufs, le sucre et le sel. Chauffer le lait infusé, le beurre et le miel à 50°C. Verser sur le mélange œufs, sucre et sel. Ajouter la farine, la levure chimique et la poudre de cacao tamisés. Etaler sur Silpat sur 5 mm d'épaisseur. Cuire à 180°C pendant 5 à 6 minutes. A la sortie du four, glisser sur grille. Couvrir le biscuit encore chaud pour conserver l'humidité à l'intérieur. Une fois froid, parer les bords.

2. PÂTE SUCRÉE CACAO

- 45 g de beurre doux
- 40 g de sucre glace
- 25 g d'œufs entiers
- 15 g de poudre d'amande
- 75 g de farine T55
- 0.5 g de sel fin
- 10 g de poudre de cacao

Crémer le beurre et le sucre glace tamisé. Incorporer grossièrement les œufs. Ajouter le reste des ingrédients. Laisser reposer 12 heures à 4°C. Etaler à 2,5 mm d'épaisseur. Détailler en disques de 3,3 cm de diamètre. Cuire entre 2 Silpain à 160°C pendant 14 minutes.

3. CROUSTILLANT CHOCOLAT

- 120 g de pâte sucrée cacao cuite
- 120 g de praliné noisette
- 45 g de couverture noire 70%

Ecraser la pâte sucrée cacao cuite finement au rouleau. Mélanger avec le chocolat fondu à 50°C et le praliné noisette. Etaler sur le biscuit madeleine.

4. CRÉMEUX CHOCOLAT ET ORANGE

- 140 g de lait entier
- 150 g de crème liquide
- 10 g de zestes d'orange
- 40 g de sucre inverti
- 75 g de jaunes d'œuf
- 80 g de couverture noire 66%
- 80 g de couverture lait 40%
- 30 g de masse gélatine
- 15 g de Cointreau® 60% vol.

Porter le lait et la crème à ébullition. Faire infuser les zestes d'orange pendant 10 minutes. Chinoiser et compléter le poids en lait et crème en tant pour tant. Ajouter le sucre inverti et réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs. Ajouter la masse gélatine puis verser en 2 fois sur les chocolats. Mélanger pour créer une émulsion. Ajouter le Cointreau®. Mélanger à nouveau pour avoir une masse homogène. Mixer. Laisser reposer à 4°C minimum pendant 12 heures avant utilisation.

... / ...

5. MOUSSE CHOCOLAT ET ORANGE

160 g de lait entier
35 g de sirop de glucose
35 g de jaunes d'œuf
135 g de couverture noire 63%
85 g de couverture lait 40%
415 g de crème liquide
3 g de zestes d'orange

Porter le lait à ébullition et infuser les zestes d'orange pendant 10 minutes. Chinoiser et compléter le poids de lait. Réaliser une crème anglaise avec le lait infusé, le glucose et les jaunes d'œufs. Verser en 2 fois sur les couvertures partiellement fondues. Mixer. Attendre que la ganache soit à 45°C pour incorporer délicatement la crème liquide montée souple.

6. GLAÇAGE CHOCOLAT

25 g d'eau
175 g de sucre semoule
200 g de crème liquide
90 g de masse gélatine
65 g de cacao en poudre
120 g de nappage neutre

Porter à ébullition l'eau, la crème et le sucre. Ajouter la masse gélatine. Porter de nouveau à ébullition puis incorporer le cacao en poudre et le nappage neutre. Bouillir à nouveau et mixer. Chinoiser, filmer au contact et stocker à 4°C. Température d'utilisation : 40°C.

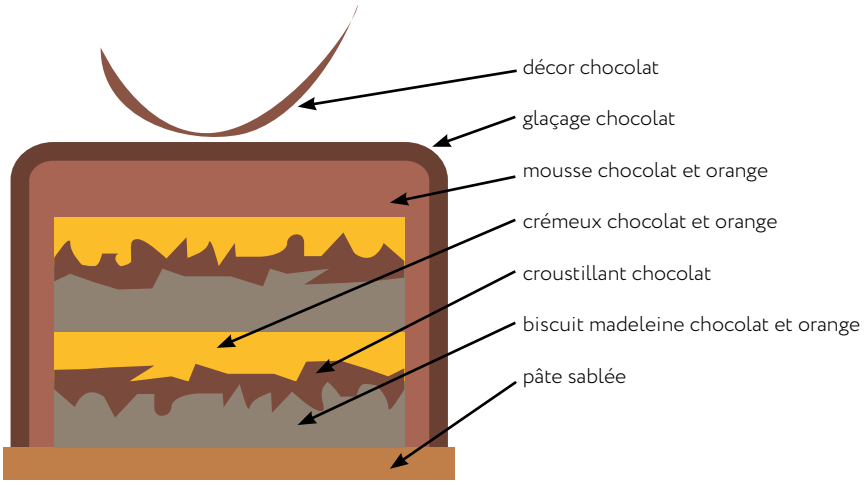
7. DÉCOR CHOCOLAT

Couverture noire 70%
Scintillant cuivre

Coller un rhodoïd de 4,5 cm sur un plan de travail à l'aide d'une bombe à graisse. Coller également un autre rhodoïd sur une plaque transparente. Pocher des points de couverture noire sur le premier rhodoïd. Venir écraser les points à l'aide de la plaque transparente jusqu'à ce qu'ils soient à 5 mm des bords du rhodoïd. Décoller délicatement la plaque. La laisser dans le même sens jusqu'à ce que les pointes obtenues aient semi-cristallisées. Placer alors le rhodoïd dans une gouttière pour galber les décors. Laisser complètement cristalliser.
A l'aide d'un pinceau doux, appliquer la poudre scintillante sur les décors.

8. MONTAGE & FINITIONS

Etaler le crémeux sur le croustillant. Couper en deux la plaque d'insert ainsi obtenue et superposer les deux moitiés. Congeler.
Détailler l'insert avec un emporte-pièce de 3,3 cm de diamètre.
Préparer des cercles de 3,5 cm de hauteur et 4 cm de diamètre sur une plaque avec une feuille guitare. Déposer un rhodoïd de 3,5 cm de hauteur à l'intérieur.
Couler la mousse à mi-hauteur puis à l'aide d'une petite spatule coudée, chablonner soigneusement le rhodoïd. Mettre l'insert côté crémeux vers le bas et lisser.
Congeler.
Glacer l'entremets et le déposer immédiatement sur un disque de pâte sablée chocolat. Déposer un décor chocolat.



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