RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SOUFFLÉ GLACÉ ORANGE





LE CHEF

Création originale d'Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France

Recette pour 12 desserts

1. ORANGE

12 oranges de taille moyenne

Couper le dessus des oranges. Les évider à l'aide d'une cuillère puis congeler.

2. ZESTES D'ORANGE SEMI CONFITS

300 g de sucre
300 g d'eau
60 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 680 g

Eplucher les oranges à l'aide d'un économe. Découper des zestes dans les épluchures. Les blanchir 3 fois dans de l'eau bouillante.
Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre semoule. Ajouter les zestes d'orange blanchis et le Cointreau®. Réduire jusqu'à consistance. Réserver.

3. SOUFFLÉ GLACÉ AU COINTREAU®

50 g d'eau
130 g de sucre semoule
100 g de jaunes d'œufs
3 g de gélatine en feuille
400 g de crème fouettée
18 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 708 g

Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre semoule à 116°C. Verser sur les jaunes d'œufs en mélangeant au fouet. Chauffer la préparation au bain marie à 83°C. Ajouter la gélatine égouttée. Dans une cuve munie du fouet, monter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la crème fouettée et le Cointreau®. Verser le soufflé dans les oranges évidées. Congeler.

4. CHIPS DE CHOCOLAT

50 g de lait
50 g de beurre
125 g de sucre glace
40 g de farine
12 g de cacao poudre
Poids total : 277 g

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace tamisé. Ajouter le lait puis le mélange tamisé (farine et cacao).
Etaler 100 g d'appareil sur une feuille Silpat de 40 x 60 cm.
Cuire à 180°C pendant 6 minutes ½ ventilation.

5. MONTAGE

Dans une assiette, placer une orange glacée.
Poser sur le dessus une chips de chocolat.
Décorer avec quelques zestes d'orange semi confits.