



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GLACE CHOCOLAT BLANC À LA MENTHE FRAÎCHE & COINTREAU®

LE CHEF | Création originale de
David WESMAËL,
Meilleur Ouvrier de France Glacier



Recette pour 32 boules de 65 g et de 5 cm de diamètre

1. GLACE CHOCOLAT BLANC À LA MENTHE FRAÎCHE PARFUMÉE AU COINTREAU®

1 036 g de lait entier
120 g de sucre semoule
50 g de glucose atomisé
75 g de poudre de lait 0 % MG
230 g de crème fleurette
440 g de chocolat blanc
8 g de stabilisateur combiné
80 g de menthe fraîche
90 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 2129 g

Chauffer le lait à 80°C et laisser infuser avec la menthe fraîche pendant 20 minutes environ. Chinoiser et chauffer le lait à la menthe avec la crème liquide pour le mélange. A 25°C, ajouter la moitié du sucre et le glucose atomisé. A 30°C, ajouter la poudre de lait. A 45°C, ajouter le stabilisateur pour glaces mélangé avec l'autre moitié du sucre et pasteuriser le mix à 85°C. Verser le tout sur le chocolat blanc haché puis mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter le Cointreau® et mixer de nouveau. Laisser maturer 4 heures minimum. Mixer à nouveau et turbiner et réserver pour le marbrage.

2. COULIS DE MENTHE VERTE AU COINTREAU®

150 g de nappage neutre
75 g d'eau
30 g de sucre inverti
8 g de menthe fraîche
6 g de Cointreau® 60% vol.
Q.S de colorant vert naturel
Poids total : 269 g

Dans une casserole, réaliser un sirop avec l'eau, le sucre inverti et une pointe de colorant vert. Ajouter les feuilles de menthe fraîches et laisser infuser pendant 15 minutes. Chinoiser la menthe et verser le sirop sur le nappage neutre, mixer le nappage et le sirop de menthe coloré. Laisser refroidir 4°C et réserver pour le marbrage.

3. MONTAGE ET FINITION

Après le turbinage de la glace chocolat blanc à la menthe parfumée au Cointreau®, garnir une poche sans douille et couper une ouverture de 1 cm. Assouplir légèrement le coulis de menthe verte et garnir une poche sans douille et couper une ouverture de 0,5 cm. Positionner ensuite les deux poches l'une sur l'autre et les insérer dans une troisième poche munie d'une douille unie N° 8. Pocher en tournant dans un moule à sphères striées ou lisses de 5 cm de diamètre pour réaliser le marbrage et surgeler avant l'utilisation. Démouler et utiliser pour le montage d'un cornet, d'une coupe ou d'un dessert à l'assiette.