



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



COINTREAU® TOUT CHOCOLAT

LE CHEF

Création originale de
Laurent BOILLON,
Boulangerie Pâtisserie Laurent,
Melbourne, Australie



Recette pour environ 3 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

1. BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

170 g de blancs d'œufs
1 g de crème de tartre
175 g de sucre semoule
110 g de jaunes d'œufs
50 g de cacao en poudre
Poids total: 506 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs, la crème de tartre et le sucre semoule (consistance bec d'oiseau). Ajouter délicatement les jaunes d'œufs puis le cacao poudre tamisé. Dresser dans 3 moules Flexipan® insert de 16 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 220°C pendant 14 minutes environ. Réserver pour le montage.

2. BAVAROISE COINTREAU®

150 g de lait entier
45 g de jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
40 g de Cointreau® 60% vol.
35 g de masse gélatine
(5 g de gélatine poudre 200 Blooms et 30 g d'eau)
225 g de crème fouettée
Poids total: 555 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la gousse de vanille fendue et grattée cuits à 85°C. Laisser refroidir légèrement et ajouter le Cointreau® et la masse gélatine. Lisser la préparation à l'aide d'un mixer. Laisser refroidir la crème anglaise à 30°C et incorporer la crème fouettée. Dresser dans des moules Flexipan® inserts de 16 cm de diamètre (environ 160 g) et parsemer de 60 Griottines® Cointreau® dans chaque forme. Réserver au surgélateur.

3. MOUSSE CHOCOLAT

150 g de sucre semoule
50 g d'eau
195 g de jaunes d'œufs
80 g d'œufs entiers
425 g de chocolat de couverture noire 72%
525 g de crème fouettée
Poids total : 1 425 g

Réaliser un sabayon : cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C. Verser en filet au batteur sur les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Laisser monter pour refroidir à environ 30°C. Mélanger une partie de crème fouettée dans le chocolat de couverture noire fondu à 40°C, puis le sabayon et enfin le reste de crème fouettée. Utiliser directement.

4. COULIS GRIOTTES DÉCOR

250 g de purée de griottes
50 g de féculé de pommes de terre (Sosa® CremGel Fred)
50 g de glaçage miroir
Poids total: 350 g

Dans une casserole, chauffer la purée de griotte à 40°C, ajouter la féculé de pommes de terre et donner un bouillon. Incorporer enfin le glaçage miroir neutre. Réserver pour la finition.

5. GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

85 g d'eau
325 g de sucre semoule
245 g de crème fleurette
125 g de glucose
90 g de cacao en poudre
40 g de sucre inverti
119 g de masse gélatine
(17 g de gélatine poudre 200 Blooms et 102 g d'eau)
Poids total : 1 029 g

.../...



THE BOTANIST



RÉMY MARTIN

METAXA®

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum



ST-RÉMY
XO

Jacobs®

PORT
CHARLOTTE

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Cuire l'eau et le sucre semoule à 120°C. Chauffer la crème, le glucose, le cacao en poudre et le sucre inverti à 40°C. Verser le sucre cuit sur le second mélange. Lisser à l'aide d'un mixer et ajouter la masse gélatine. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 35°C et utiliser à 30°C.

6. MONTAGE ET FINITION

Chemiser des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut de mousse chocolat. Déposer le biscuit chocolat sans farine au fond du cercle. Garnir de mousse chocolat, ajouter l'insert de bavaroise Cointreau® et Griottines® Cointreau®. Lisser avec le reste de mousse chocolat. Placer le tout au surgélateur. Démouler l'entremets, le glacer avec le glaçage chocolat noir, disposer le *décor chocolat et des petits points de coulis griotte décor.

* Décor chocolat

Mettre de l'alcool au congélateur. Fondre de la couverture noire, la mettre dans une poche et laisser couler le chocolat dans l'alcool bien froid.

COINTREAU® TOUT CHOCOLAT INDIVIDUEL

Recette pour 30 petits gâteaux individuels de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Les procédés sont identiques.

1. Biscuit chocolat sans farine

Diviser la recette par deux, environ 8 g.

2. Bavaroise Cointreau®

Couler dans des Flexipan® de 4 cm de diamètre sur 1 cm de haut (environ 15 g). Disposer 3 Griottines® Cointreau® par forme.

3. Mousse chocolat

Même recette, environ 45 g.

4. Glaçage et décor

Identiques.

