



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE SAINT SYLVESTRE n° 5

LE CHEF | Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Recette pour environ 30 personnes soit 1 cadre de 35,5 cm de long par 28,5 cm de large

1. STREUSEL NOISETTE

120 g de sucre cassonade
120 g de beurre
120 g de farine
150 g de poudre noisette brute
1 g de fleur de sel
Poids total : 511 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble. Lorsque le mélange est bien sableux, parsemer le streusel noisette à l'intérieur d'un cadre de 28,5 cm x 35,5 cm x 4,5 cm de haut, sans tasser. Précuire au four ventilé à 150°C pendant environ 15 minutes.

2. BISCUIT FINANCIER NOISETTE

200 g de blancs d'œufs
50 g de sucre inverti
240 g de sucre glace
80 g de poudre de noisette
2 g de vanille en poudre
90 g de farine
2 g de levure chimique
120 g de beurre noisette
60 g de noisettes concassées
300 g de Griottines® Cointreau®
Poids total : 1 144 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre inverti, incorporer les poudres tamisées ensemble, en dernier le beurre noisette chaud. Couler le biscuit financier noisette sur le streusel noisette dans le cadre, parsemer 60 g de noisettes concassées et 300 g de Griottines® Cointreau®. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage.

3. CRÈME AUX AGRUMES

125 g de jus d'orange
80 g de jus de citron jaune
80 g de jus de pamplemousse
5 g de zestes d'orange
5 g de zestes de citron jaune
5 g de zestes de pamplemousse
350 g de sucre semoule
385 g d'œufs entiers
49 g de masse gélatine
(7 g de gélatine poudre 200 Blooms et 42 g d'eau)
250 g de beurre
Poids total : 1 334 g

Dans une casserole, chauffer les jus et les zestes de fruits, verser le mélange sur le sucre semoule mélangé avec les œufs entiers et cuire à ébullition. Passer le tout au chinois, ajouter la masse gélatine, le beurre et mixer l'ensemble. Réserver 225 g de crème aux agrumes pour la crème légère aux agrumes et Cointreau® et le reste pour le montage.

4. CRÈMEUX GRIOTTE

600 g de pulpe de griotte
15 g de pulpe de citron
60 g de sucre semoule
35 g de Maïzena®
30 g de beurre de cacao Mycryo®
Poids total : 740 g

Dans une casserole, chauffer à 40°C la pulpe de griotte et le jus de citron. Ajouter le sucre semoule mélangé avec la Maïzena® et bouillir le tout. Verser le beurre de cacao Mycryo® et mixer le tout. Réserver pour le montage.

.../...



THE BOTANIST



METAXA®

MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados
Rum



ST-RÉMY
XO

Jacobs®

PORT
CHARLOTTE

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. CRÈME LÉGÈRE AUX AGRUMES ET COINTREAU®

225 g de crème aux agrumes
84 g de masse gélatine
(12 g de gélatine poudre 200 blooms et 72 g d'eau)
750 g de crème fouettée
100 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 159 g

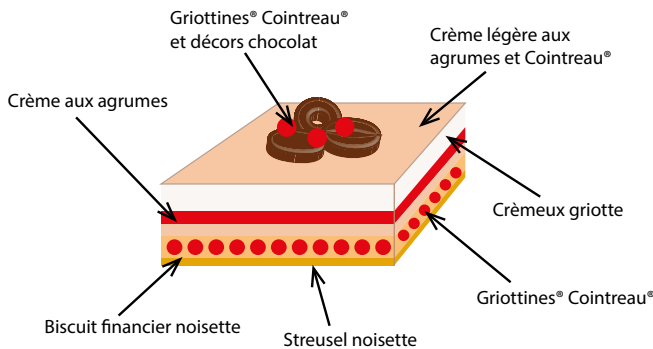
Utiliser la crème aux agrumes à 30°C environ, bien lisser la crème au fouet puis ajouter la masse gélatine fondue au micro-ondes puis le Cointreau® et enfin la crème fouettée. Utiliser directement.

6. MONTAGE ET FINITION

Dans le cadre avec le streusel noisette et le biscuit financier noisette, couler 800 g de crème aux agrumes à 28/30°C et mettre au surgélateur. Couler ensuite le crèmeux griotte et finir de bien l'étaler à la palette, placer de nouveau le cadre au surgélateur. Verser enfin la crème légère aux agrumes et au Cointreau®, placer le tout au surgélateur. Décadrer l'entremets, glacer le dessus au glaçage neutre et décorer avec des Griottines® Cointreau® et décors chocolat. Découper des entremets de tailles différentes ou en petits gâteaux.

Conseil important

Pour avoir un montage bien net, ne pas hésiter à bien laisser prendre les différentes couches de crème et crèmeux au surgélateur.



LE SAINT SYLVESTRE n° 5 INDIVIDUEL

Recette pour 28 petits gâteaux. Dans le cadre de Saint Sylvestre, découper sur la longueur 4 bandes de 8,5 cm de large puis dans ces bandes, 7 parts de 4 cm de large.

1. Streusel noisette

Prendre 1 recette entière de streusel. Réserver pour le montage.

2. Biscuit financier noisette

Prendre 1 recette entière. Cuisson identique.

3. Crème aux agrumes

Prendre 1 recette de compotée. Placer le tout au surgélateur.

4. Crèmeux griotte

Prendre 1 recette entière.

5. Crème légère aux agrumes et Cointreau®

Prendre 1 recette entière.

6. Montage et finition

Décorer comme les entremets de Griottines® Cointreau® et de copeaux de chocolat.

