



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SOUFFLÉ GLACÉ AU COINTREAU®

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

Recette pour environ 10 desserts

1. ORANGE SEMI-CONFITE

5 oranges de taille moyenne	500 g de sucre semoule 3
1 500 g d'eau	100 g de Cointreau® 60% vol.
500 g de sucre semoule 1	Poids total : 4 100 g
500 g de sucre semoule 2	

Laver et couper les oranges en deux, les évider (réserver la chair des oranges pour le sorbet), blanchir les demi-oranges puis les placer dans une casserole avec de l'eau, porter l'ensemble à ébullition, égoutter les oranges dans un chinois et jeter l'eau, renouveler l'opération une deuxième fois. Placer les oranges blanchies dans une casserole avec 1 500 g d'eau et le sucre semoule 1. Porter l'ensemble à ébullition, laisser refroidir l'ensemble une nuit. Le lendemain, chauffer le sirop avec les oranges, ajouter le sucre semoule 2 et porter le tout à ébullition. Laisser refroidir l'ensemble une nuit. Le lendemain chauffer de nouveau le sirop avec les oranges, ajouter le sucre semoule 3, porter le tout à ébullition et ajouter le Cointreau® et laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur.

2. SORBET ORANGE COINTREAU®

80 g d'eau	500 g de jus d'orange frais
180 g de sucre semoule	800 g de jus d'orange frais
200 g de glucose atomisé	20 g de Cointreau® 60% vol.
10 g de stabilisateur à sorbet	Poids total : 1 810 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et les 500 g de jus d'orange frais, ajouter le mélange sucre semoule, glucose atomisé, stabilisateur à sorbet. Hors du feu, ajouter les 800 g de jus d'orange frais et le Cointreau®. Refroidir rapidement à 4°C, et laisser mûrir 4 heures au réfrigérateur. Mixer et turbiner.

3. SOUFFLÉ GLACÉ AU COINTREAU®

75 g d'eau	55 g de Cointreau® 60% vol.
110 g de sucre semoule	Poids total : 652 g
90 g de jaunes d'œufs	
2 g de gélatine feuille	
320 g de crème fouettée	

Dans une casserole, cuire le sucre semoule et l'eau à 116°C



et verser l'ensemble sur les jaunes d'œufs. Mélanger au fouet et pocher au bain marie à 83°C, ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et monter au batteur au fouet jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le Cointreau® et la crème fouettée et mouler dans des Flexipan® dômes de 6 cm de diamètre. Placer le tout au surgélateur.

4. MERINGUE ITALIENNE COINTREAU®

200 g de sucre semoule	20 g de Cointreau® 60% vol.
20 g de glucose	Poids total : 400 g
60 g d'eau	
100 g de blancs d'œufs	

Dans une casserole, cuire le sucre semoule, le glucose et l'eau à 120°C, décuire avec le Cointreau®, et verser l'ensemble sur les blancs d'œufs au batteur à l'aide du fouet. Monter jusqu'au refroidissement complet. Réserver pour la finition.

5. FINITION

Égoutter les coques d'orange confites, les recouper à une hauteur d'environ 3 cm et les disposer dans des moules Flexipan® dômes de 8 cm de diamètre afin d'assurer la stabilité. Garnir les coques d'orange confites avec le sorbet orange Cointreau® et placer de nouveau au surgélateur. Démouler et glacer les dômes de soufflé glacé avec un glaçage spécial glace, puis les disposer sur une coque d'orange garnie. Décorer l'ensemble avec la meringue italienne, à la poche munie d'une douille à Saint Honoré et la brûler légèrement au chalumeau. Déposer un éclat de feuille d'argent, des tiges de bergers et orange confite.

