



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE SAINT SYLVESTRE n° 4

LE CHEF | Création originale de
Frédéric BOURSE
L'atelier del Gusto,
Bergame, Italie



Recette pour environ 60 personnes, soit 1 cadre de 60 cm par 40 cm et 4 cm de haut

1. PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

- 240 g de beurre pommade
- 4 g de sel fin
- 180 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 100 g d'œufs entiers
- 120 g de farine type 55
- 350 g de farine type 55
- 2 g de vanille en poudre

Au batteur à la feuille, pétrir tous les ingrédients à l'exception de la seconde partie de farine (350 g). Quand le mélange est bien homogène, ajouter la seconde partie de farine. Bien l'incorporer au mélange sans trop travailler la pâte. Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures à 5°C. Abaisser la pâte à 3/4 mm d'épaisseur au laminoir, détailler un rectangle de 60 cm par 40 cm (utiliser le cadre pour le montage de l'entremets) et précuire sur une feuille de Silpain® ou feuille de papier cuisson au four ventilé à 175°C, pendant environ 14 minutes.

2. MOELLEUX AUX FRUITS SECS ET GRIOTTINES® COINTREAU®

- 345 g de beurre pommade
- 345 g de sucre semoule
- 345 g de poudre d'amande
- 290 g d'œufs entiers
- 55 g de fécule de pomme de terre
- 345 g de crème pâtissière
- 80 g de Cointreau® 60% vol.
- 180 g d'écorces d'orange confites en cubes
- 300 g d'abricots moelleux en cubes
- 540 g de Griottines® Cointreau® égouttées
- 140 g de noisettes grillées entières
- 100 g de pistaches vertes
- 160 g d'amandes brutes grillées

Mélanger au batteur à la feuille, le beurre pommade, le sucre semoule, la poudre d'amande, les œufs tempérés et la fécule de pomme de terre. Ne pas trop monter l'appareil. Incorporer la crème pâtissière et le Cointreau®. Dresser à la poche munie d'une douille n°12 l'appareil à moelleux sur la pâte sucrée précuite, parsemer harmonieusement les fruits secs et les Griottines® Cointreau®. Recouvrir le tout d'une feuille de papier cuisson, bien lisser et cuire au four ventilé à 180°C pour environ 25 minutes. Retirer la feuille de papier cuisson et recuire à 160°C pour environ 12 minutes. Au terme de la cuisson, imbiber légèrement avec le sirop au Cointreau®. Refroidir.

3. SIROP D'IMBIBAGE AU COINTREAU®

- 100 g de sirop à 30°B
- 35 g d'eau
- 25 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

4. COULIS DE FRAMBOISE

- 1 200 g de purée de framboise
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de glucose
- 238 g de masse gélatine°

Dans une casserole, réchauffer 1/3 de la purée de framboise avec le sucre semoule et le glucose. Ajouter la masse gélatine. Vérifier que la masse gélatine soit bien fondue et incorporer le reste de la purée de framboise. Réserver pour le montage.

... / ...



THE BOTANIST



METAXA®

MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados Rum



ST-RÉMY
XO

Jacobsen®

PORT CHARLOTTE

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. CRÈME DE NOUGAT AU COINTREAU®

120 g de jaunes d'œufs
140 g de sucre semoule
170 g de crème fleurette 35% MG
170 g de lait entier
154 g de masse gélatine*
310 g de crème de nougat
75 g de Cointreau® 60% vol.
1 170 g de crème fouettée

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter la crème fleurette et le lait bouillants. Cuire le tout à 85°C. Passer au chinois. Ajouter la masse gélatine et la crème de nougat, refroidir à 40°C et ajouter le Cointreau® et la crème fouettée. Réserver pour le montage.

6. MONTAGE ET FINITION

Prendre le cadre dans lequel nous avons cuit la pâte sucrée et le moelleux aux fruits secs et Griottines® Cointreau®, couler le coulis de framboise sur le moelleux bien froid et passer le tout au surgélateur. Finir de garnir le cadre de crème de nougat au Cointreau® et lisser. Passer le tout au surgélateur. Pour la finition, glacer au glaçage neutre. Découper les entremets à la taille désirée et décorer.

Le montage a été fait dans un cadre de 4 cm de haut. Pour le montage dans un cadre de 4,5 cm de haut, augmenter de 30% la recette de la crème de nougat au Cointreau®.

* Masse gélatine : Mélanger 100 g de gélatine poudre (200 Blooms) avec 6 fois son poids en eau soit 600 g d'eau, au total 700 g de masse gélatine. Laisser gonfler au réfrigérateur à 5°C. Ensuite, peser en masse gélatine et faire fondre au micro-ondes. Conservation 5 jours au réfrigérateur.

