



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CARAMÉLIS COINTREAU®

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

Recette pour 1 cadre de 35,5 cm par 28,5 cm et 4 cm de haut
soit 8 entremets de 4 personnes de 17 cm de long sur 7 cm de large

1. CAMEL AU BEURRE SALÉ

420 g de sucre semoule
420 g de crème fleurette
1 gousse de vanille
330 g de beurre sec
5 g de fleur de sel
Poids total : 1175 g

Dans une casserole sur le feu, caraméliser le sucre semoule à sec avec la gousse de vanille fendue et grattée. Lorsque nous sommes arrivés au caramel blond, stopper la cuisson avec la crème fleurette chaude puis cuire de nouveau à 108°C et enfin ajouter le beurre et la fleur de sel. Réserver pour le biscuit, la garniture et la mousse caramel.

2. BISCUIT CAMEL

210 g de beurre
155 g de sucre cassonade
200 g d'œufs entiers
85 g de caramel au beurre salé
75 g de glucose
180 g de farine type 55
130 g de poudre d'amande
5 g de levure chimique
35 g de crème fleurette
2 g de poudre de vanille
190 g de Carambar® mixé
Poids total : 1267 g

Au batteur à la feuille, mélanger dans l'ordre le beurre pommade, le sucre cassonade, les œufs entiers, le caramel au beurre salé, le glucose, la farine, la poudre d'amande, la levure chimique, la crème fleurette, la poudre de vanille et les Carambars® mixés. Étaler dans une feuille Flexipat® de 56 x 36 cm, hauteur 2 cm, puis cuire à 170°C pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir et réserver pour le montage.

3. MOUSSE CAMEL AU COINTREAU®

75 g de sirop à 30°B
60 g de jaunes d'œufs



98 g de masse gélatine
(14 g de gélatine poudre 200 Blooms et 84 g d'eau)
300 g de caramel au beurre salé
65 g de Cointreau® 60% vol.
400 g de crème fouettée
Poids total : 998 g

Confectionner un sabayon, pocher à 85°C au micro-ondes les jaunes d'œufs et le sirop à 30°B puis monter au batteur à l'aide du fouet jusqu'au complet refroidissement. Ajouter à ce sabayon la masse gélatine fondue au micro-ondes. Détendre le caramel au beurre salé avec ce mélange et ajouter enfin le Cointreau® et la crème fouettée. Réserver pour le montage.

4. CHANTILLY GHANA

750 g de crème fleurette
1 gousse de vanille
270 g de chocolat de couverture lactée 40,5%
«pur origine Ghana»
Poids total : 1020 g

Dans une casserole, faire bouillir la crème fleurette et mettre à infuser la gousse de vanille fendue et grattée. Ôter la gousse de vanille et verser le tout sur le chocolat de couverture lactée et mixer au «bamix» l'ensemble. Placer le tout au réfrigérateur pendant une nuit à 5°C. Le lendemain, monter au batteur à l'aide du fouet comme une crème chantilly.

5. GLAÇAGE GOURMAND

700 g de chocolat de couverture lactée 40,5%
«pur origine Ghana»
200 g d'huile de noisette
220 g d'amandes hachées torréfiées
Poids total : 1120 g

Au bain marie, fondre le chocolat de couverture lactée et l'huile de noisette, puis ajouter les amandes hachées torréfiées. Utiliser à 25°C environ.

.../...



THE BOTANIST



RÉMY MARTIN

METAXA®

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum



ST-RÉMY
XO

Jacobs®

PORT CHARLOTTE

Père MAGLOIRE®

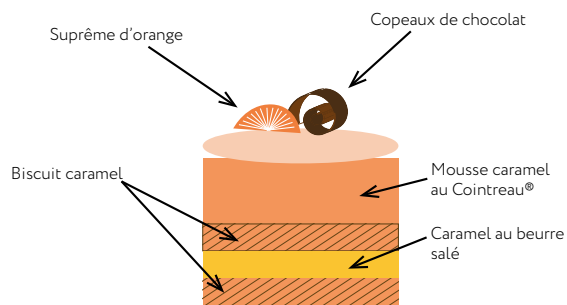


RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. MONTAGE ET FINITION

Dans un cadre de 35,5 cm par 28,5 cm et 4 cm de haut, disposer au fond la moitié de la feuille de biscuit caramel, couler dessus le reste de caramel au beurre salé, placer la deuxième partie de la feuille de biscuit caramel et placer le tout au surgélateur. Après la prise, disposer dessus la mousse caramel au Cointreau® pour fermer le cadre. Placer le tout au surgélateur. Couper le cadre par la moitié, puis 4 bandes sur chaque partie. Vous obtiendrez 8 entremets de 4 personnes, de 17 cm de long sur 7 cm de large. Réaliser un enrobage partiel de chaque entremets avec le glaçage gourmand puis dresser la chantilly Ghana en forme de vague à l'aide d'une poche munie d'une douille à Saint Honoré. Décorer de quelques copeaux chocolat et tranches d'orange.



LE CARAMÉLIS COINTREAU® INDIVIDUEL

Recette pour 1 cadre de 35,5 cm par 28,5 cm et 4 cm de haut soit 21 individuels de 11 cm de long sur 3 cm de large.

La recette est identique.

Couper des petits gâteaux individuels et décorer de même.

