



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

NOISETTE EXOTIQUE

LE CHEF Création originale de
Pascal DE DEYNE
Chocolat Award Bruges 2014
Médaille d'argent de la Coupe du Monde
de la Pâtisserie 1999



Recette pour 3 entremets de 8 personnes ou 12 pièces individuelles

1. DACQUOISE NOISETTE

500 g de poudre d'amandes 50% extra
1000 g de poudre de noisettes 50%
200 g de farine
900 g de blancs d'œufs
240 g de sucre

Mélanger les deux poudres tamisées avec la farine. Monter les blancs avec le sucre. Incorporer les matières sèches dans les blancs montés. Étaler 950 g sur une plaque avec papier cuisson de 60 x 40 cm. Faire cuire à 210°C.

2. CRUMBLE AMANDE-CITRON

160 g de farine
133 g de poudre d'amandes 100%
133 g de sucre
120 g de beurre Debic Cake Gold
1,3 g de fleur de sel
1,4 g de zestes de citron

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre, finir avec la farine. Laisser durcir dans le réfrigérateur. Laminer sur 3 mm puis détailler. Étaler sur Silpain® et faire cuire à 170°C.

3. CRÉMEUX YUZU 15 g par personne

124 g de jaunes d'œufs
124 g de sucre
2,3 g de poudre de gélatine Atlas
12 g d'eau
186 g de beurre Debic Crème
100 g de purée de yuzu Les Vergers Boiron

Mélanger la purée de yuzu avec le sucre. Faire bouillir. Ajouter les jaunes et laisser cuire à 85°C (anglaise). Incorporer la masse de gélatine hors du feu. Ajouter le beurre à 40°C, émulsionner avec un mixer plongeant.

4. COMPOTE ORANGE-PASSION

10 g par personne

132 g d'oranges fraîches (sans la peau)
15 g de Cointreau® arôme naturel d'orange 60% vol.
110 g de sucre
73 g de purée de fruits de la passion 100% Les Vergers Boiron
4,4 g de pectine
1,8 g d'acide citrique
2,2 g de zestes fins d'oranges
3,7 g de poudre de gélatine Atlas
18 g d'eau

Zester les oranges, puis les peler à vif. Mixer avec 90 g de sucre, la purée de fruits de la passion, le Cointreau® et les zestes. Faire bouillir. Mélanger le restant du sucre (20 g) avec la pectine. Ajouter sur le mélange bouillant. Continuer jusqu'à 105°C. Ajouter l'acide citrique et la masse de gélatine hors du feu. Bien mélanger.

5. MOUSSE NOISETTE 20 g par personne

195 g de Callebaut® praliné de noisettes sans sucre ajouté -
60% noisettes : ALPRA-668
100 g de lait
7,2 g de poudre de gélatine Atlas
36 g d'eau
360 g de Debic crème 35%
22 g de sucre
0,4 g de sel

Faire fondre la poudre de gélatine dans l'eau. Chauffer le lait avec le sel à 50°C. Incorporer le praliné et mixer. Ajouter la masse de gélatine puis ajouter la crème montée mousseuse.

6. BISCUIT JOCONDE 1 plaque de 60 x 40 cm

135 g de poudre d'amandes 100%
60 g de sucre glace
225 g d'œufs
45 g de farine
135 g de blancs d'œufs
90 g de sucre
70 g de beurre Debic Cake Gold
35 g d'huile de maïs

Monter la poudre d'amandes, le sucre glace et les œufs. Incorporer la farine tamisée. Mélanger le beurre fondu avec l'huile et verser dans le mélange précédent. Monter les blancs avec le sucre. Incorporer à la préparation. Étaler sur une plaque de 60 x 40 cm à 5 mm d'épaisseur. Cuire à 220°C pendant 7 minutes.

7. CRÈME MOUSSEUSE LACTÉE

15 g par personne

98 g de lait
66 g de Debic crème 35%
66 g de jaunes d'œufs
135 g de Callebaut® chocolat au lait Power 41
40,7% de cacao : 841-E4-U71
5 g de poudre de gélatine Atlas
25 g d'eau
147 g de Debic Crème 35%

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Faire fondre la poudre de gélatine dans l'eau. Cuire à la nappe (84°C) avec le lait, la crème et les jaunes. Verser sur le chocolat Gold. Mixer. Ajouter la masse de gélatine et laisser refroidir à 28-30°C. Incorporer à la spatule la crème montée mousseuse.

8. MOUSSE MANGUE-PASSION

35 g par personne

- 151 g de blancs d'œufs
- 212 g de sucre
- 61 g d'eau
- 14 g de poudre de gélatine Atlas
- 70 g d'eau
- 227 g de purée de fruits de la passion Les Vergers Boiron
- 76 g de purée de mangues Les Vergers Boiron
- 455 g de Debic crème 35%

Faire fondre la poudre de gélatine dans l'eau. Réaliser une meringue italienne avec les blancs, le sucre et l'eau. Incorporer la masse gélatine fondue, continuer à fouetter jusqu'à 30°C. Ajouter la purée de fruits de la passion. Mélanger avec la crème mousseuse et la purée de mangues.

9. DÉCOR : PÂTE DE FRUIT PASSION

- 1000 g de purée de fruits de la passion Les Vergers Boiron
- 150 g de sucre (1)
- 1570 g de sucre (2)
- 340 g de glucose
- 38 g de pectine
- 20 g d'acide citrique

Mélanger le sucre (1) et la pectine. Chauffer la purée à 40°C et ajouter la mélange sucre-pectine. Cuire avec le sucre (2) en deux fois. Ajouter le glucose et continuer à cuire à 106°C (75 Brix). Incorporer l'acide citrique hors du feu. Couler sur Silpat®

10. GLAÇAGE FRUITS DE LA PASSION

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose
- 200 g de Debic Végétop
- 20 g de poudre de gélatine Atlas
- 100 g d'eau
- 200 g de Callebaut® chocolat blanc W2 - 28% de cacao : W2-E4-U71
- 100 g de Decorgel neutre
- 5 g de colorant chocolat jaune
- 200 g de gelée de fruits de la passion

Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 105°C. Ajouter les autres ingrédients un à un. Mixer pendant 4 minutes. Réserver au froid pendant 24 heures. Chauffer et mixer le glaçage. Utiliser à 32-34 °C.

11. GELÉE FRUITS DE LA PASSION

- 100 g de purée de fruits de la passion Les Vergers Boiron
- 100 g de sucre
- 35 g de glucose
- 0,5 g de pectine
- 2 g de purée de citrons jaunes Les Vergers Boiron
- 20 g de Decorgel neutre

Cuire la purée de fruits de la passion avec 4/5 du sucre. Mélanger le restant du sucre avec la pectine. Incorporer à la purée bouillante et continuer à cuire jusqu'à 105°C. Mélanger avec le jus de citron hors du feu. Verser sur le Decorgel neutre et mixer. Réserver.

