



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE 2020



LES CHEFS

Création originale de
Alexis BOUILLET
Champion du Monde de la Pâtisserie 2011
et Camille CHENG
Escape from Paris, Taipei, Taiwan



Recette pour 1 cadre de 40 cm par 60 cm et 5 cm de haut

COMPOSITION : Croustillant noix de coco, biscuit joconde amande orange, crémeux yuzu, marmelade mandarine et ganache montée Cointreau® orange.

1. CROUSTILLANT NOIX DE COCO

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm :
357 g de chocolat blanc 35%
208 g de feuilletine
133 g de poudre de noix de coco torréfiée
Poids total : 625 g

Faire fondre le chocolat blanc, ajouter tous les ingrédients et bien mélanger. Etaler dans un cadre de 40 x 60 cm.

2. BISCUIT JOCONDE AMANDE ORANGE

Pour 2 cadres de 40 x 60 cm :
245 g de blancs d'œufs
292 g de sucre (1)
292 g de poudre d'amande
93 g de farine T55
4,7 g de Maïzena®
3,1 g de sel
420 g d'œufs
58 g de sucre (2)
52,5 g de beurre
11,7 g de zestes d'orange
Poids total : 1 400 g

Au batteur à l'aide d'un fouet, monter les blancs d'œufs serrés avec le sucre (1). Parallèlement, dans un autre batteur, monter au fouet les œufs avec le sucre (2). Réunir les deux appareils de manière identique à la fabrication d'un biscuit cuillère. Mélanger à l'aide d'une spatule, puis incorporer délicatement poudre d'amande, farine, sel et Maïzena® préalablement tamisés ensemble. Ajouter le beurre fondu à 70°C et les zestes d'orange. Dresser le biscuit sur plaque et feuille de cuisson à raison de 700 g de biscuit par feuille. Cuire au four ventilé à 165°C pendant 18 minutes. A la sortie du four, démouler immédiatement et mettre sur grille. Réserver pour le montage.

3. CRÈMEUX YUZU

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm :
500 g de jus de yuzu
428 g d'œufs
303 g de sucre
535 g de beurre
12,5 g de feuilles de gélatine 200 bloom
Poids total : 1 250 g

Chauffer le jus de yuzu. Dans le bol, mélanger le sucre et les œufs, puis ajouter le jus de yuzu chaud. Faire cuire à 85°C puis ajouter la gélatine. Quand le mélange atteint 45°C, incorporer le beurre. Mixer pour homogénéiser le crémeux.

4. MARMELADE MANDARINE

Recette pour 1 cadre de 40 x 60 cm :
1 145 g de mandarines fraîches
208 g de sucre (1)
166 g de purée de mandarine
139 g de purée de citron vert
15,8 g de pectine NH
83 g de sucre (2)
8,3 g de gélatine 200 bloom
Poids total : 1 250 g

Piquer les mandarines et les placer dans de l'eau froide dans une casserole. Porter à ébullition 4 fois au total en remplaçant l'eau à chaque fois. Couper les mandarines en quatre, retirer la partie centrale blanche ainsi que les pépins. Placer dans une casserole avec le sucre (1), la purée de mandarine et la purée de citron vert. Cuire l'ensemble jusqu'à obtenir la texture d'une marmelade. Mixer au mixeur plongeant, ajouter le mélange sucre-pectine et porter à ébullition 30 secondes. Refroidir en bac.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados
Rum



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. GANACHE MONTÉE COINTREAU® ORANGE

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm :

468 g de crème (1)
6,3 g de zestes d'orange
9,4 g de gélatine 200 bloom
214 g de chocolat blanc
501 g de crème (2)
80 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 250 g

Chauffer la crème (1) avec les zestes d'orange à 70°C. Ajouter la gélatine. Verser sur le chocolat blanc et mixer. Ajouter la crème (2) et le Cointreau®, continuer à mixer. Filmer et réserver au frais pour 24 heures.

6. PÂTE DE FRUIT MANDARINE

Pour 20 pâtes de fruit de diamètre 28 mm (10 g par pièce) :

100 g de purée de mandarine
20 g de sucre (1)
2,4 g de pectine jaune
90 g de sucre (2)
20 g de glucose
1,5 g d'acide citrique (50/50)
Poids total : 200 g

Chauffer la purée mandarine à 40°C et verser sur le mélange sucre (1) - pectine jaune. Faire bouillir, ajouter le sucre (2) et le glucose. Faire cuire jusqu'à 106°C ou 75 brix. Ajouter l'acide citrique et mouler dans des sphères de 28 mm de diamètre.

7. PISTOLET CHOCOLAT BLANC

200 g de chocolat blanc
200 g de beurre de cacao
Poids total : 400 g

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao, mixer. Utiliser à 35°C.

8. MONTAGE ET FINITION

Étaler le croustillant noix de coco sur une plaque, dans un cadre de 40 x 60 cm.

Étaler une fine couche de crémeux yuzu pour bien coller le biscuit joconde amande.

Placer le premier biscuit joconde amande.

Verser de nouveau le crémeux yuzu.

Placer le second biscuit joconde amande.

Étaler la marmelade de mandarine.

Monter la ganache Cointreau® orange. À l'aide d'une douille Saint-Honoré, pocher le dessus du cadre.

Pistoler le dessus du cadre avec le mélange chocolat blanc-beurre de cacao. Décorer avec une pâte de fruit, quelques zestes d'orange et gouttes de glaçage neutre.

