



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## SIGNATURE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de Nicolas PIEROT, Chef Pâtissier Consultant international



Recette pour 4 entremets

### COMPOSITION :

- Crumble noisette
- Biscuit éclats de noisette torréfiée (cercle ø 14 cm)
- 70 g de croustillant noisette (cercle ø 14 cm)
- Gianduja noisette
- 160 g de crémeux gianduja noisette Cointreau® (cercle ø 14 cm)
- 100 g de gelée de mandarine Cointreau® (cercle ø 14 cm)
- 250 + 90 g de mousse cannelle de Ceylan Cointreau® ø 18 et ø 12,7 cm moules Eclips Silikomart® avec insert
- Gel mandarine Vitpris décor Cointreau®
- 40 g de glaçage blanc
- 1 disque de chocolat blanc (ø 12 cm)

### 1. CRUMBLE NOISETTE

Total : 800 g  
 200 g de beurre  
 200 g de cassonade  
 200 g de poudre de noisette brute  
 200 g de farine T55

- 1) Dans une cuve de batteur, placer le beurre, la cassonade, la poudre de noisette brute et la farine.
- 2) A l'aide d'une feuille, sabler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3) Passer cette pâte au crible.
- 4) Cuire à 150°C environ 20-25 minutes.
- 5) Réserver.

### 2. CROUSTILLANT NOISETTE

Total : 1 964 g  
 300 g de chocolat lait 40%  
 300 g de pâte de noisette  
 760 g de crumble noisette cuit  
 300 g de feuillantine  
 300 g de noisettes concassées torréfiées  
 4 g de fleur de sel

- 1) Faire fondre le chocolat lait à 40-45°C.
- 2) Dans une cuve de batteur, mélanger à la feuille le chocolat lait fondu et la pâte de noisette.
- 3) Ajouter le crumble cuit, la feuillantine, les noisettes concassées torréfiées et la fleur de sel.
- 4) Utiliser de suite.

### 3. BISCUIT ÉCLAT DE NOISETTE TORRÉFIÉES

Total : 4 800 g  
 1 000 g de poudre de noisette brute torréfiée  
 1 400 g d'oeufs  
 800 g de sucre glace  
 300 g de farine T55  
 800 g de blancs d'oeufs  
 200 g de sucre semoule  
 300 g de noisettes concassées torréfiées

- 1) Torrifier la poudre de noisette à 150°C environ 20 minutes.
- 2) Dans une cuve de batteur, mettre la poudre de noisette torréfiée, les oeufs, le sucre glace et la farine et faire monter au ruban.
- 3) Dans une seconde cuve, mettre les blancs d'oeufs et le sucre semoule et monter au bec d'oiseau.
- 4) Mélanger délicatement les deux appareils.
- 5) Etaler sur plaque de 40 x 60 cm et parsemer de noisettes concassées torréfiées.
- 6) Cuire à 180°C environ 10 minutes. Diamètre final : 14 cm

### 4. GIANDUJA NOISETTE

Total : 1 200 g  
 188 g de chocolat lait 40%  
 188 g de beurre cacao  
 560 g de pâte de noisette  
 264 g de sucre glace

- 1) Fondre le chocolat lait et le beurre de cacao à 40-45°C.
- 2) Au robot coupe, mélanger la pâte de noisette, le sucre glace et le mélange beurre de cacao - chocolat.
- 3) Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 4) Tempérer à 24°C.
- 5) Stocker à 17°C.

### 5. CRÉMEUX GIANDUJA NOISETTE COINTREAU®

Total : 3 164 g  
 750 g de crème 35% MG  
 750 g de lait entier  
 300 g de jaunes d'oeufs

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

1 200 g de gianduja noisette  
12 g de gélatine poudre 200 Blooms  
72 g d'eau hydratation gélatine  
80 g de Cointreau® 60%

- 1) Dans une casserole, mettre la crème et le lait, porter à ébullition.
- 2) Réaliser une anglaise avec les jaunes d'oeufs.
- 3) Ajouter la gélatine hydratée et verser sur le gianduja haché.
- 4) Emulsionner à l'aide d'un mixer et ajouter le Cointreau®.
- 5) Couler de suite en diamètre de 14 cm et surgeler.

## 6. GELÉE DE MANDARINE COINTREAU®

Total : 2 069 g  
150 g de dextrose  
3 g de gomme de xanthane  
1 500 g de purée de mandarine  
48 g de gélatine poudre 200 Blooms  
288 g d'eau hydratation gélatine  
80 g de Cointreau® 60%

- 1) Mélanger le dextrose avec la gomme de xanthane, puis incorporer en pluie en mixant avec la purée de mandarine.
- 2) Hydrater la gélatine puis la faire fondre avec un peu de purée xanthanée.
- 3) Mélanger les deux appareils, ajouter le Cointreau® et mixer à nouveau.
- 4) Utiliser de suite. Diamètre : 14 cm

## 7. MOUSSE CANNELLE DE CEYLAN COINTREAU®

Total : 1 302 g  
3 200 g de crème 35% MG (1)

600 g de crème 35% MG (2)  
4 bâtons de cannelle de Ceylan  
500 g de sucre semoule  
480 g de jaunes d'oeufs  
440 g de gélatine poudre 200 Blooms  
264 g d'eau hydratation gélatine  
80 g de Cointreau® 60%

- 1) Monter la crème (1) mousseuse et réserver au réfrigérateur.
- 2) Dans une casserole, porter la crème (2) à ébullition.
- 3) Ajouter les bâtons de cannelle et laisser infuser 10 minutes.

- 4) Chinoiser et réajuster le poids de crème (1).
- 5) Mélanger le sucre avec les jaunes et réaliser une anglaise avec la crème infusée.
- 6) Ajouter la gélatine préalablement hydratée, le Cointreau® et mixer.
- 7) Refroidir à 27°C.
- 8) Ajouter la crème mousseuse en deux temps.
- 9) Utiliser de suite : diamètres 18 et 12,7 cm – Eclips Silikomart® avec insert.
- 10) Surgeler.

## 8. GLACAGE BLANC

Total : 1 400 g  
600 g d'eau  
1 200 g de sucre semoule  
1 200 g de glucose  
800 g de lait concentré sucré  
80 g de gélatine poudre 200 Blooms  
480 g d'eau hydratation gélatine  
1 200 g de chocolat blanc 34%  
40 g de dioxyde de titane

- 1) Dans une casserole, cuire l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C.
- 2) Ajouter le lait concentré sucré et la gélatine hydratée.
- 3) Verser sur le chocolat et le dioxyde de titane.
- 4) Emulsionner à l'aide d'un mixer et chinoiser.
- 5) Placer au réfrigérateur 12 h avant utilisation.
- 6) Utiliser à 35°C.

## 9. GEL DE MANDARINE COINTREAU®

Total : 888 g  
840 g de purée de mandarine  
48 g de Vitpris®  
Colorant poudre orange lyposoluble en quantité suffisante

- 1) Dans une casserole, mélanger à froid la purée de mandarine et le Vitpris®.
- 2) Porter à ébullition.
- 3) Ajouter le colorant orange.
- 4) Réserver au réfrigérateur.

## 10. MONTAGE

Décor : disque de chocolat blanc de 12 cm de diamètre.

