



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SIGNATURE COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international

Recette pour 4 entremets



1) CRUMBLE NOISETTE

Pour 800 g brut / 800 g net
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

Pour 1 964 g brut / 1 960 g net
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

Pour 4 800 g brut / 4 600 g net
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

Pour 1 200 g brut / 1 200 g net
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®

Pour 3 164 g brut / 3 120 g net
750 g de crème 35% MG
750 g de lait entier
300 g de jaunes d'oeufs
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.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados
Rum

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6) GELÉE DE MANDARINE COINTREAU®

Pour 2 069,2 g brut / 1 960 g net
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®

Pour 5 208 g brut / 5 120 g net
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

Pour 5 600 g brut / 5 400 g net
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®

Pour 888 g brut / 840 g net
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.

