



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CRÈME D'ANGE



LE CHEF

Création originale de
Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France



Recette pour 60 pièces

1) CRÈME LÉGÈRE

- 10 g de gélatine poudre poisson
- 50 g d'eau
- 1 500 g de crème
- 700 g de blancs
- 320 g de sucre

Hydrater la gélatine dans l'eau et réserver.
Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture souple.
Cuire la meringue suisse à 50°C.
Ajouter la masse gélatine.
Mettre à émulsionner jusqu'à refroidissement.
Mélanger délicatement crème et meringue.

2) COULIS D'ORANGES SANGUINES COINTREAU®

- 600 g de purée d'oranges sanguines Ponthier
- 90 g de sucre
- 15 g de pectine NH
- 12 g de Cointreau® 60% vol.

Faire chauffer la purée d'oranges sanguines jusqu'à frémissement.
Ajouter le mélange sucre-pectine, puis le Cointreau®.
Couler en insert et surgeler.

3) PRALINÉ NOISETTES

- 600 g de noisettes brutes
- 400 g de sucre

Faire torréfier les noisettes à 170°C durant 20 minutes.
Passer au crible pour retirer un maximum de peaux.
Caraméliser le sucre à sec à 170°C et verser sur les noisettes.
Laisser refroidir l'ensemble.
Concasser et mixer au robot jusqu'à atteindre la granulométrie désirée.

4) MONTAGE

Pocher dans le fond des contenants le praliné noisette.
Pocher ensuite la crème légère et insérer le palet de coulis.
Pocher à nouveau la crème.
A l'aide d'une cuillère parisienne légèrement chauffée, réaliser une cavité dans la crème.
Remplir la cavité de coulis d'oranges sanguines Cointreau® puis placer une noisette sablée.

