



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ECLAIR SOTAVENTO

LE CHEF

Création originale de
Jeroen GOOSSENS,
Médaille d'argent Coupe du Monde de la Pâtisserie 2005
Pâtissier pour la Cour Royale des Pays-Bas,
Sté Jeroen Goossens Dutch Pastry, Almere, Pays-Bas



1. CHANTILLY VANILLE

800 g de crème 35%
70 g de sucre (à -20°C)
15 g d'extrait de vanille

Monter la crème avec le sucre et la vanille. Réserver pour la décoration.

2. CRAQUELIN POUR LA PÂTE À CHOUX

145 g de farine
140 g de cassonade
110 g de beurre

Mélanger la cassonade avec le beurre. Ajouter la farine et finir comme une pâte sablée. Etaler immédiatement à 2 mm d'épaisseur. Détailler en forme de bananes. Surgeler.

3. PÂTE À CHOUX

250 g d'eau
240 g d'œufs
140 g de farine
110 g de beurre
10 g de sucre
4 g de sel

Porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine, dessécher dans la casserole pendant une minute. Transférer la masse dans la cuve d'un batteur. Ajouter les œufs graduellement, jusqu'à obtention d'une texture lisse à dresser. Pocher des éclairs en forme de banane. Déposer les craquelins sur les éclairs. Faire cuire à 180°C pendant 20 minutes.

4. BANANES CARAMÉLISÉES

4 bananes
50 g de beurre
50 g de sucre Moscovade (brut)
Noix de muscade
30 g de Rhum Mount Gay® 55% vol.

Couper les bananes en trois lamelles. Cuire dans un four chaud (280°C) dans le beurre et les saupoudrer avec le sucre de Moscovade. Réduire avec le Rhum Mount Gay®. Surgeler.

5. CRÈME ANNA

340 g de purée de mandarine
340 g d'œufs
320 g de sucre
240 g de beurre
170 g de jaunes
30 g de Cointreau® 60% vol.
4 g de gélatine poudre
20 g d'eau
3 g d'acide citrique
3 g de zestes de mandarines

Porter à ébullition la purée, les zestes et la moitié du sucre. Blanchir les œufs avec les jaunes et le restant du sucre. Mélanger et cuire à 85°C (anglaise). Ajouter la masse gélatine et l'acide citrique. Mixer en ajoutant le beurre en trois fois et terminer avec le Cointreau®. Réserver pour le montage.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. MONTAGE

Inciser les éclairs dans la longueur et garnir l'intérieur de crème Anna à l'aide d'une poche à douille. Introduire les tranches de bananes surgelées. Pulvériser les éclairs à l'aide d'un aérographe de beurre de cacao coloré jaune et noir pour imiter la banane.

7. FINITION

Décorer les éclairs de chantilly vanille en utilisant une douille Saint-Honoré. Saupoudrer avec la vanille.

