



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

ESPRIT MILLEFEUILLE



LE CHEF

Création originale de Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



Crédit photo : Aeterno Praesenti Photography

Recette pour 80 personnes en pièces cocktail

1) CRÈME GLACÉE CHOCOLAT BLANC POIVRE VOATSIPÉRIERY

- 6 g de poivre Voatsipérieri
- 1 000 g de lait
- 250 g de crème à 35 % de MG
- 20 g de trimoline
- 180 g de sucre semoule
- 60 g de poudre de lait à 0% MG
- 8 g de stabilisateur crème glacée
- 40 g de jaunes d'œufs
- 300 g de chocolat blanc Carma
- 65 g de Cointreau® 60%
- Poids total : 1 929 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème, la trimoline et le poivre. Ajouter le mélange blanchi (jaunes d'œufs, sucre semoule, poudre de lait et stabilisateur). Cuire l'ensemble à 85°C. Ajouter le chocolat blanc, mixer et faire refroidir rapidement à 4°C. Ajouter le Cointreau®. Laisser mûrir au réfrigérateur 4 heures. Chinoiser, mixer et turbiner.

2) CRÈMEUX ASPERGES COINTREAU®

- 250 g de lait
- 280 g de purée d'asperge
- 60 g de sucre semoule
- 20 g de féculé
- 50 g de jaunes d'œufs
- 5 g de gélatine poudre
- 30 g d'eau
- 1 gousse de vanille
- 100 g de chocolat blanc carma
- 20 g de Cointreau® 60%
- Poids total : 815 g

Dans une casserole, porter à ébullition la vanille, le lait et la purée d'asperges. Ajouter le mélange blanchi (jaunes d'œufs, sucre semoule et féculé). Porter l'ensemble à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement mélangée avec l'eau, puis le chocolat blanc Carma. Mixer. Faire refroidir à 4°C. Ajouter le Cointreau®. Mixer, puis réserver au réfrigérateur.

3) POINTES D'ASPERGES SEMI-CONFITES

- Q.S. pointes d'asperges vertes
- 150 g de sucre
- 200 g d'eau

Dans une casserole, porter à ébullition le sucre semoule et l'eau. Ajouter les pointes d'asperges vertes. Laisser pocher pendant 1 heure.

4) ÉCUME DE COINTREAU®

- 450 g d'eau
- 40 g de farine de riz (ou 30)
- 40 g de sucre semoule
- 30 g de Cointreau® 60%
- Poids total : 560 g

Porter à ébullition l'eau, la farine et le sucre. Laisser refroidir. Ajouter le Cointreau®. Placer en siphon.

5) DRESSAGE

- Q.S. de pâte de pistache

Dans une verrine, placer un boule de crème glacée chocolat blanc poivre. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, pocher le crèmeux asperge Cointreau®. Pocher de la pâte de pistache. A l'aide du siphon, recouvrir le montage de l'écume de Cointreau. Placer un disque de chocolat blanc et pistache, puis une pointe d'asperge semi-confite.

