



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

L'ORANGE DE ST NICOLAS



LE CHEF

Création originale de David REDON, Finaliste de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, KKO Belgium



COMPOSITION (3 bûches)

- Biscuit amande orange
- Sirop Cointreau®
- Compotée orange passion
- Mousse massepain
- Croquant amandes
- Glaçage orange

1. BISCUIT AMANDE ORANGE

(1 plaque 40 x 60 cm)

- 264 g d'oeufs entiers
- 230 g de poudre d'amande
- 195 g de sucre glace
- 52 g de farine
- 170 g de blancs d'oeufs
- 30 g de sucre semoule
- 42 g de beurre d'incorporation Candia Professionnel
- 7 g de zestes d'orange

Fouetter les oeufs avec la poudre d'amande et le sucre glace. Fouetter les blancs d'oeufs avec le sucre et incorporer dans le premier mélange. Ajouter la farine tamisée, le beurre fondu et les zestes d'orange. Étaler sur une plaque de cuisson de 40 x 60 cm. Cuire au four à 190°C pendant 15 minutes. Couper 2 bandes de 24,5 x 5,5 cm par bûche.

2. SIROP COINTREAU®

- 200 g d'eau
- 20 g de purée de passion Les vergers Boiron
- 180 g de sucre
- 4 g de zestes d'orange
- 1 gousse de vanille épuisée
- 3 anis étoilé
- 0.7 g d'extrait d'amande amère
- 25 g de Cointreau® 60% vol.

Porter à ébullition l'eau, la purée de passion et le sucre. Verser

sur les zestes, la vanille et l'anis étoilé. Laisser refroidir en dessous de 50°C, puis ajouter le Cointreau®. Filmer ou mettre sous vide et laisser infuser. Utiliser pour puncher le biscuit amande.

3. COMPOTÉE ORANGE PASSION

(3 inserts de 210 g)

- 440 g d'oranges
- 160 g de purée de passion Les vergers Boiron
- 10 g de zestes d'orange
- 260 g de sucre semoule
- 6 g de pectine NH
- 8 g de masse gélatine (1/5)
- 30 g de Cointreau® 60% vol.

Mettre dans une casserole les oranges entières sans la peau avec la purée de passion, le sucre semoule et la pectine, puis mixer à l'aide du mixeur à main. Cuire le tout à 102°C. Ajouter les zestes d'orange et la gélatine. Refroidir en dessous de 50°C et ajouter le Cointreau®. Couler 210 g par insert Silikomart moule à bûche individuel et disposer une bande de biscuit imbibé au sirop Cointreau®.

4. MOUSSE MASSEPAIN

(3 moules Silikomart Elegance 1080)

- 60 g de lait entier
- 180 g de crème UHT 35% Candia Professionnel (1)
- 55 g de jaunes d'oeufs
- 130 g de pâte d'amande 50%
- 120 g de chocolat W2 29,5% Callebaut
- 40 g de masse gélatine (1/5)
- 380 g de crème UHT 35% Candia Professionnel (2)

Faire une crème anglaise avec le lait, la crème (1) et les jaunes d'oeufs. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat et la pâte d'amande, puis réaliser un mélange homogène. A 35°C, ajouter la crème fouettée (2).

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. CROQUANT AMANDE

(3 bases de 140 g)

200 g de chocolat W2 29,5% Callebaut
30 g de chocolat lait 845 32% Callebaut
64 g d'huile de colza
2 g de fleur de sel
45 g d'amandes grillées
210 g de feuilletine

Fondre les chocolats à 40°C, ajouter l'huile, puis mélanger avec le reste des ingrédients. Étaler dans un cadre rectangulaire de 23 x 7,5 cm sur une hauteur de 0,5 cm, puis presser pour bien assembler. Laisser cristalliser.

6. GLAÇAGE ORANGE

50 g de crème UHT 35% Candia Professionnel
35 g de sucre semoule
205 g de sirop de glucose
90 g de masse gélatine (1/5)
115 g de chocolat W2 29,5% Callebaut
350 g de miroir neutre
QN de poudre d'or
QN de colorant orange
QN de colorant jaune

Faire bouillir la crème, le sucre et le glucose. Ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat, bien mélanger et ajouter le miroir neutre et les colorants. Mixer et utiliser à 35/40°C.

7. ASSEMBLAGE

Remplir le moule Silikomart Elegance 1080 avec la mousse massepain et pousser à l'intérieur la compotée orange passion avec le biscuit, refermer avec la mousse et le dernier biscuit, puis congeler. Une fois congelé, démouler et glacer. Disposer sur le croquant amandes.

Décorer en disposant deux embouts de bûche en chocolat blanc agrémentés de chocolat à modeler orange pour représenter une coupe d'orange. Sur le dessus, disposer une pelure d'orange réalisée en chocolat blanc et beurre de cacao orange.

