



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

MINI ORANGE



LE CHEF

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



Recette pour 60 pièces

1) BISCUIT CROUSTILLANT

- 400 g de beurre
- 400 g de cassonade
- 5 g de sel
- 480 g de poudre d'amande
- 420 g de farine
- 730 g de feuilletine
- 315 g de beurre de cacao

Dans une cuve, mélanger ensemble le beurre, la cassonade, le sel, la poudre d'amande et la farine.

Pétrir la pâte durant 10 minutes en 1^{ère} vitesse.

Emietter au crible et cuire 15/20 minutes à 160°C.

Mélanger à chaud le biscuit sec avec la feuilletine et le beurre de cacao. Lorsque le mélange est lisse, étaler sur plaque.

Après refroidissement, détailler des disques de 5 cm de ø.

2) CRÉMEUX AGRUMES

- 1 150 g de crème
- 65 g de purée d'oranges sanguines (Ponthier)
- 80 g de purée d'oranges (Ponthier)
- 110 g de purée de mandarines (Ponthier)
- Les zestes d'une orange
- 300 g de jaunes d'oeufs
- 225 g de sucre
- 72 g de masse gélatine

Zester l'orange préalablement nettoyée, dans la crème.

Ajouter les purées.

Réaliser une crème anglaise avec jaunes et sucres.

Chinoiser après cuisson et ajouter la masse gélatine.

Mixer. Laisser refroidir.

3) CONFIT D'ORANGES VANILLÉ

- 250 g d'oranges bio
- 150 g de jus d'orange
- 120 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 8 g de pectine NH
- 14 g de Cointreau® 60% vol.

Nettoyer les oranges et les couper en six.

Blanchir à l'eau frémissante 3 fois.

Dans une casserole, faire chauffer les oranges, le jus, la vanille grattée. A ébullition, ajouter le mélange sucre-pectine.

Retirer la gousse de vanille et mixer.

Laisser refroidir. Ajouter le Cointreau®.

Pocher en moule sphérique.

Surgeler.

4) GLAÇAGE CHOCOLAT

Couverture ivoire

Beurre de cacao

Huile de pépins de raisins

Fondre le tout ensemble et colorer en orange.

Mixer et utiliser à 35°C.

5) MONTAGE

Relisser le crémeux agrumes et garnir les moules silicone mini-orange. Insérer le confit d'oranges vanillé, puis obturer en crème agrumes et surgeler.

Piquer soigneusement et tremper dans l'appareil chocolat.

Laisser cristalliser. Pulvériser au nappage, puis à la poudre d'or.

Disposer sur les disques de biscuit croustillant.

