



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



FORÊT NOIRE GRIOTTINES® COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Philippe RIGOLLOT,
Champion du Monde de pâtisserie,
M.O.F. Pâtissier,
Annecy, France

Recette pour 4 entremets de ø 16 cm

1. CROUSTILLANT STREUZEL CHOCOLAT NOIR

- 255 g de praliné noisettes Weiss
- 90 g de feuillantine
- 165 g de Streuzel cacao
- 45 g de couverture Lichu 64% Weiss
- 45 g de couverture lait entier de France 36% Weiss

Fondre les couvertures, puis mélanger avec le streuzel cacao cuit, la feuillantine et le praliné. Etaler 150 g de croustillant en cercle de 16 cm de diamètre.

2. STREUZEL CACAO

- 45 g de beurre
- 45 g de sucre roux
- 45 g de poudre d'amandes
- 0,5 g de sel
- 34 g de farine T45 gruau
- 7 g de cacao poudre Weiss

Abaisser à 2 au laminoir. Cuire à 150°C pendant 20 minutes. Refroidir et mixer.

3. MOUSSE MADAME CHOCOLAT BLANC

- 209 g de pâtissière vanille
- 8 g de gélatine poudre 200 blooms
- 170 g de chocolat blanc Anéo 34% Weiss
- 500 g de crème supérieure Gastronomique 35% M.G. Président Professionnel

Réaliser une crème pâtissière puis, à chaud, ajouter la gélatine, puis verser sur le chocolat blanc. Mixer. Refroidir à 35°C et ajouter la crème montée. Pocher de suite.

4. PÂTISSIÈRE VANILLE

- 145 g de lait
- 28 g de sucre
- 28 g de jaunes d'oeufs
- 11 g de poudre à flan
- 7 g de beurre
- 1 g de gousse de vanille



Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille. Mélanger les jaunes, le sucre et la poudre à flan. Verser dans le lait chaud et cuire à bouillon 2 minutes.

5. BISCUIT SANS FARINE

- 140 g de blanc d'oeufs
- 170 g de sucre
- 105 g de jaune d'oeufs
- 35 g de cacao poudre Weiss

Pocher en cercle de 16 de diamètre. Cuire à 180°C pendant 12 minutes environ.

6. MOUSSE LICHU ALLÉGÉE

- 190 g de lait
- 381 g de crème supérieure Gastronomique 35% M.G. Président Professionnel
- 225 g de couverture Lichu 64% Weiss
- 3 g de gélatine poudre 200 blooms

Réhydrater la gélatine avec 5 fois son poids en eau. Bouillir le lait et ajouter la gélatine. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 35/45°C, incorporer la crème montée mousseuse. Couler tout de suite. Surgeler.

7. GANACHE MONTÉE LICHU 64%

- 240 g de crème supérieure Gastronomique 35% M.G. Président Professionnel
- 27 g de glucose
- 27 g de sucre inverti
- 215 g de couverture Lichu 64% Weiss
- 485 g de crème supérieure Gastronomique 35% M.G. Président Professionnel

Chauffer la crème avec le glucose et le sucre inverti. Bouillir puis

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
HOMMAGE À LA TRADITION

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

verser lentement le mélange bouillant sur la couverture hachée, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'à la fin du mélange. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer en fin de mélange. Ajouter la deuxième pesée de crème sur la ganache, bien mélanger et réserver au frais pendant 2 ou 3 heures. Enfin monter le mélange au fouet. La texture obtenue doit être suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche.

Couler 200 g de mousse madame et répartir 30 g de Griottines® Cointreau®.

Fermer le montage avec le sablé reconstitué (150 g).

Congeler.

Retourner l'entremets, pocher sur le dessus la ganache montée, puis parsemer le reste de streuzel cacao.

Réaliser un tour d'entremets avec du chocolat noir sur plaque congelée.

Décors au choix.

8. MONTAGE ET FINITION

Montage à l'envers en cercle de 16 de diamètre.

Couler 180 g de mousse Lichu, puis recouvrir d'un disque de biscuit.

