RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

JADE TROPICAL

LE CHEF

Création originale de
Laurent MORENO,
Chef Pâtissier Consultant,
Le Bonheur, Paris

Recette pour 3 entremets de 16 cm

1) BISCUIT LÉGER

240 g d'oeufs entiers
70 g de sucre inverti
70 g de sucre semoule
70 g de beurre
1 cuillère à café de curry en poudre
155 g de farine

Au batteur, à l'aide du fouet, monter les oeufs avec le sucre inverti et le sucre semoule, puis ajouter le beurre. Incorporer délicatement la farine tamisée. Couler dans les cercles de 14 cm de diamètre, cuire au four ventilé à 170°C pendant 12 à 14 minutes.

2) CONFIT DE GRIOTTE

200 g de purée de griottes
200 g de griottes hachées congelées
5 branches de coriandre fraîche
65 g de masse gélatine*
45 g de Cointreau® 60% vol.

Dans une casserole, faire fondre la purée de griottes, ajouter la masse gélatine, le Cointreau® et mixer. Ajouter les griottes hachées. Couler dans des cercles de 14 cm et surgeler.

3) MASSE GÉLATINE*

60 g de poudre gélatine 200 Bloom
10 g d'eau

Mélanger les ingrédients ensemble.

4) MOUSSE PISTACHE

300 g de lait
24 g de pâte de pistache
60 g de sucre semoule
100 g de jaunes d'oeufs
50 g de masse gélatine*
60 g de Cointreau® 60% vol.
210 g de crème fouettée

Dans une casserole, chauffer le lait, la pâte de pistache et le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs, donner une ébullition, ajouter la masse gélatine*, le Cointreau® puis mixer. Laisser refroidir à 16°C et ajouter la crème fouettée.

5) GLAÇAGE MIROIR

125 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse gélatine*
300 g de couverture ivoire
5 g de colorant vert liposoluble
10 g de colorant jaune liposoluble
10 g d'oxyde de titane

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur la couverture chocolat. Réserver au réfrigérateur. Utiliser à 30-35°C.

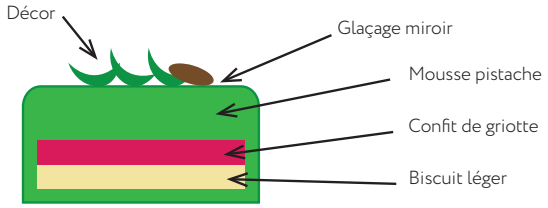
6) DECOR

Feuille d'or
Pastilles de chocolat vertes
Une bande de chocolat vert réalisée avec un chablon en forme de vague
Etiquette en chocolat

7) MONTAGE ET FINITION

Dans un cercle de 16 x 4,5 cm, chemisé de ruban PVC, réaliser un montage à l'envers : pocher à mi-hauteur la mousse pistache coriandre, descendre l'insert de confit de griotte, garnir de nouveau avec de la mousse. Poser un disque de biscuit au curry. Surgeler. Démouler, glacer et décorer.

* Masse gélatine : Mélanger 100 g de gélatine poudre (200 Bloom) avec 6 fois son poids en eau soit 600 g d'eau, au total 700 g de masse gélatine. Laisser gonfler au réfrigérateur à 5°C. Ensuite, peser en masse gélatine et faire fondre au micro-ondes. Conservation 5 jours au réfrigérateur.



COINTREAU
RÉMY MARTIN COGNAC FINE CHAMPAGNE
MOUNT GAY Est. 1703 Barbados Rum
ST-RÉMY
PORT CHARLOTTE
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN
METAXA
Griottines COINTREAU
jacobert
Père MAGLOIRE