



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

POLAR EXPRESS



LE CHEF

Création gagnante du Dutch Pastry Award 2021 : Joeri VANDEKERKHOVE, Belgique



Recette pour 3 entremets de ø 16 cm et 4,5 cm de haut

1. FOND CROUSTILLANT

28 g de beurre
 28 g de cassonade blonde
 28 g de farine
 0,3 g de fleur de sel, concassée
 120 g de poudre d'amandes
 1,24 g de féculé de pomme de terre
 38 g de chocolat blanc
 38 g de beurre clarifié
 32 g de feuillantine
 32 g de céréales croustillantes New Tex
 3 zestes de citron vert
 32 g de grué de cacao
 Poids total : 377 g

Mélanger le beurre, la cassonade, la farine, la féculé, la fleur de sel et la poudre d'amandes jusqu'à obtenir une pâte homogène. Tamiser au travers d'un crible sur une plaque. Surgeler. Cuire à 165°C pendant 11 minutes puis laisser refroidir. Laisser fondre le chocolat blanc avec le beurre clarifié à 35°C, puis mélanger avec le crumble cuit, les zestes, le grué de cacao, les céréales croustillantes et la feuillantine grillée. Étaler en disques de 14 cm de diamètre. Surgeler.

2. BISCUIT AMANDE

1 plaque de 60 x 40 cm
 220 g de poudre d'amandes 100%
 50 g de jaunes
 130 g d'œufs
 180 g de sucre (1)

80 g de blancs
 80 g de sucre (2)
 50 g de farine
 1 g de vanille
 110 g de beurre
 Poids total : 901 g

Émulsionner la poudre d'amandes, les jaunes, les œufs et le sucre (1) pendant 7 minutes. Monter les blancs et le sucre (2). Mélanger les deux appareils à l'aide d'une maryse. Incorporer la farine et la vanille. Faire fondre le beurre et ajouter au mélange. Étaler sur un plaque à rebord (1 cm) et faire cuire à 160°C pendant 15 minutes. Démouler immédiatement et laisser refroidir. Couper des disques de 14 cm de diamètre.

3. COULIS CASSIS

100 g par entremets
 220 g de purée de cassis
 27 g de sucre
 1,8 g de soft agar New Tex
 28 g de masse de gélatine
 25 g de Cointreau® 60% vol.
 9 g de vinaigre de Merlot rouge
 Poids total : 310 g

Chauffer la purée de cassis avec le sucre et le soft agar à 80°C. Ajouter la masse de gélatine et faire fondre. Ajouter le Cointreau® et le vinaigre. Mixer et étaler sur 3 disques de biscuit. Surgeler.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. CRÈMEUX VANILLE COINTREAU®

150 g par entremets

211 g de crème 35%
98 g de lait entier
44 g de sucre
20 g de glucose
30 g de jaunes
1 gousse de vanille Tahiti
20 g de Cointreau® 60% vol.
11 g d'inuline blend New Tex
12 g de gel crème New Tex
21 g de masse de gélatine (200 bloom)
Poids total : 467 g

Porter les ingrédients à 85°C, ajouter la masse de gélatine et mixer le tout. Couler en cercles de 14 cm de diamètre. Surgeler.

5. PRALINÉ AMANDE

45 g par entremets

250 g d'amandes entières
40 g d'eau
166 g de sucre
3 g de vanille
Poids total : 459 g

Griller les amandes. Faire bouillir l'eau et le sucre à 116°C. Ajouter les amandes encore tièdes et caraméliser le tout. Verser sur Silpat® et laisser refroidir. Transformer en un praliné crémeux en utilisant le Robot-Coupe.

6. MOUSSE D'AMANDE AU CHOCOLAT BLANC

325 g par entremets

160 g d'eau
40 g de pâte d'amande 100%
375 g de chocolat blanc Nevado Lucker
20 g de masse de gélatine
400 g de crème 35%
Poids total : 995 g

Faire bouillir l'eau avec la pâte d'amande. Verser sur le chocolat blanc et émulsionner. Mélanger avec la masse de gélatine fondue. Monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et mélanger à la maryse.

7. GLAÇAGE BLANC

825 g de lait
825 g de glucose
930 g de chocolat blanc
198 g de masse gélatine
285 g d'huile de tournesol
11 g de colorant blanc (liposoluble)
Poids total : 3074 g

Faire bouillir le lait avec le glucose. Verser sur le chocolat blanc et la gélatine. Emulsionner avec un mixeur plongeant. Ajouter l'huile et le colorant en mixant. Laisser refroidir. Utiliser à 32°C.

8. MONTAGE ET FINITION

Placer le fond croustillant dans des cercles de 16 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Étaler une fine couche de praliné amande sur le croustillant. Dresser la moitié de la mousse d'amande dans les cercles. Placer la combinaison d'intérieurs congelés dans la mousse, puis remplir avec le reste de la mousse. Lisser et surgeler. Décercler les entremets, les glacer avec le glaçage blanc et décorer.

