



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BÛCHE ARABICA

LE CHEF Création originale de
Willem VERLOOY,
Chef pâtissier,
Anvers, Belgique



Recette pour 60 personnes, soit 6 bûches de 8 x 30 cm

1. GANACHE CAFÉ

60 g de grains de café
6 g de feuilles de gélatine
210 g de crème 40%
180 g de lait
60 g de jaune d'œufs
105 g de cassonade
9 g de café instantané
3 g de fleur de sel
180 g de chocolat au lait Callebaut 823
120 g de beurre incorporation 82%

Torréfier les grains de café. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le jaune d'œuf avec la cassonade. Porter à ébullition la crème, le lait, le café instantané et la fleur de sel. Ajouter les grains de café torréfiés et laisser infuser pendant 10 minutes. Chinoiser et chauffer à 83°C (anglaise). Mélanger avec le chocolat et émulsionner avec un mixeur plongeant. Laisser refroidir à 38°C, puis mélanger le beurre à cette préparation.

2. BISCUIT AU CHOCOLAT

140 g de blancs d'œufs
30 g de poudre de cacao 22/24% Callebaut
30 g de fécule de pomme de terre
30 g de farine
140 g de sucre
130 g de jaunes d'œufs
60 g de beurre incorporation 82%

Tamiser la poudre de cacao avec la farine et la fécule de pomme de terre. Monter en meringue les blancs avec le sucre, puis ajouter les jaunes d'œufs un par un. Incorporer les ingrédients secs à la préparation et continuer avec le beurre fondu. Étaler sur une plaque de cuisson et faire cuire pendant 10 minutes à 180°C.

3. CROUSTILLANT GIANDUJA

1000 g de gianduja Callebaut
200 g de morceaux de Spéculoos®
200 g de feuilletine Barry

Faire fondre le gianduja et le mélanger avec les autres ingrédients. Étaler sur une plaque de cuisson.

4. SIROP D'IMBIBAGE COINTREAU®-CAFÉ

500 g de sucre
500 g d'eau
QS d'extrait de café Trablit®
150 g de Cointreau® 60% vol.

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter l'extrait de café et le Cointreau®. Réserver.

5. PRALINÉ AU CAFÉ

500 g de praliné noisette Pra-Clas Callebaut
10 g de café instantané

Mélanger le café instantané avec le praliné noisette.

6. MOUSSE AU CAFÉ

125 g de grains de café
13 g de feuilles de gélatine
440 g de crème 40% (1)
375 g de lait
125 g d'œufs
220 g de jaunes d'œufs
20 g de café instantané
7 g de fleur de sel
375 g de chocolat au lait 823 34% Callebaut
1 l de crème 40% (2)

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Torréfier les grains de café. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le jaune d'œuf avec la cassonade. Porter à ébullition la crème (1) avec le lait, le café instantané et la fleur de sel, puis verser sur le mélange sucre-jaunes. Porter à nouveau à 83°C (anglaise), ajouter les grains de café torréfiés et laisser infuser pendant 10 minutes. Ajouter la gélatine fondue, verser à travers un tamis sur le chocolat au lait, puis émulsionner avec un mixeur plongeant. Laisser refroidir à 38°C avant d'incorporer la crème légèrement fouettée (2).

7. MONTAGE

Couper des bandes régulières (+/- 7 cm) dans le gianduja croustillant. Découper le biscuit au chocolat en bandes de 7 cm et les coller sur le biscuit. Puncher le biscuit avec le punch café-Cointreau®. Déposer la ganache au café sur le biscuit à l'aide d'une douille lisse. Placer ensuite la mousse au café congelée sur la ganache.

Pistoler les bûches avec un mélange composé de 60% de beurre de cacao et 40% de chocolat noir.

