



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LINGOT COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET
Meilleur Jeune Pâtissier du monde 2011
Escape from Paris, Taipei, Taiwan



Recette pour 1 cake de 540 g (moule à cake de 20 x 8 x 8 cm)

1. CAKE FROMAGE BLANC ORANGE COINTREAU®

2 gros œufs entiers (110 g)
165 g de sucre semoule
1 pincée de sel fin
60 g de fromage blanc (ou crème liquide 35% M.G.)
135 g de farine T55
4 g de levure chimique
1 orange zestée
50 g de beurre mou
25 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 550 g

Préchauffer le four à 165°C. Beurrer et fariner le moule à cake. Dans le bol du batteur muni du fouet, monter le sucre semoule, les œufs et le sel et bien blanchir le mélange. Ajouter le fromage blanc puis la farine tamisée avec la levure chimique au fouet à la main sans trop travailler la pâte. Ajouter le zeste d'orange, le Cointreau® et le beurre fondu chaud (70°C). Remplir le moule à cake au 2/3 et poser dessus une feuille de papier cuisson, puis une plaque à pâtisserie (cette technique donnera en fin de cuisson un cake sans bosse). Cuire environ 45 à 60 minutes. Contrôler la cuisson du cake en mettant la lame d'un petit couteau au centre (la lame doit ressortir propre et chaude). Démouler le cake sur une grille et faire refroidir quelques minutes.

2. SIROP COINTREAU®

40 g d'eau
20 g de sucre semoule
25 g de jus de mandarine (ou d'orange)
15 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 100 g

Dans une casserole, faire bouillir le sucre et l'eau, puis ajouter le jus de fruit. Faire refroidir et ajouter le Cointreau®. Imbiber le cake tiède avec le sirop au pinceau.

OPTION 1 : GLACAGE AU COINTREAU

30 g Cointreau® 40%
20 g eau
180 g sucre glace
1 orange zestée
Poids total : 130 g

Mélanger le tout au fouet et réchauffer légèrement avant utilisation.

OPTION 2 : GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC & ORANGE

220 g de chocolat blanc
20 g d'huile de pépins de raisins
1 orange zestée
QS colorant orange pour chocolat (facultatif)
Poids total : 220 g

Faire fondre au bain-marie le chocolat haché finement en remuant (le chocolat ne doit pas trop chauffer, la température idéale est d'environ 40°C). Ajouter l'huile et le zeste d'orange en remuant avec une maryse.

4. FINITION

Option 1 :

Passer au pinceau du glaçage à l'eau sur toutes les surfaces du cake et mettre au four à 220°C pendant 1 à 2 minutes. Laisser sécher et décorer d'une pâte de fruit à l'orange ou mandarine (achetée chez votre artisan pâtissier) ou d'un kumquat frais.

Option 2 :

Réchauffer au bain-marie le glaçage chocolat blanc et orange à 40°C (à peine tiède) et glacer entièrement le cake bien froid placé sur une grille à pâtisserie à l'aide d'une palette.

Laisser figer le glaçage et placer sur le plat de service. Décorer d'une pâte de fruit à l'orange ou mandarine (achetée chez votre artisan pâtissier) ou d'un kumquat frais.



www.remycointreugastronomie.com