



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

DÉLICES COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Frédéric BOURSE,
Chef pâtissier
Formateur et Consultant
international

Recette pour 12 pièces



1. DÉLICES AU GIANDUJA, CITRON VERT ET COINTREAU®

2 œufs entiers (100 g)
1 jaune d'œuf (20 g)
30 g de poudre de noisette
50 g de poudre d'amande
95 g de sucre semoule
1 zeste de citron vert râpé
15 g de Cointreau® 40% vol.
65 g de farine type 55
2 g de levure chimique (1 cuillère à café rase)
90 g de Gianduja ou chocolat au lait en tablette
30 g de noisettes hachées grillées
65 g de beurre fondu
Poids total : 562 g

Dans le bol du batteur muni de la feuille, monter les œufs entiers, les jaunes d'œufs, la poudre de noisette, la poudre d'amande, le sucre semoule, le zeste de citron vert et le Cointreau®. A la maryse, ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporer le Gianduja haché ou le chocolat au lait haché, les noisettes hachées et enfin le beurre fondu froid. Préchauffer le four à 180°C. A la poche à pâtisserie munie d'une douille n°10, garnir des moules individuels en silicone en forme de savarin (ou savarin ovale). Poser une feuille de papier cuisson sur les moules garnis, puis une grille (ou une plaque à pâtisserie) et cuire au four à 180°C pendant 20 à 25 minutes environ. Les Délices Cointreau® doivent être bien moelleux. Démouler et couvrir d'un film alimentaire pour préserver leur moelleux.

2. SIROP AU COINTREAU®

65 g de sucre semoule
125 g d'eau
20 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 210 g

Faire bouillir ensemble l'eau et le sucre dans une casserole. Couvrir et laisser refroidir. Ajouter le Cointreau®. Réserver.

3. COULIS DE FRAMBOISES ET COINTREAU®

50 g de sucre à confiture
300 g de framboises fraîches ou surgelées OU 220 g de coulis de framboise
2 feuilles de gélatine (4 g) qualité or 200 Blooms
15 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 369 g

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Mixer les framboises et les passer au tamis pour obtenir 220 g de purée. Ajouter le sucre et porter à ébullition dans une petite casserole pendant 2 à 3 minutes en remuant au fouet. Ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Laisser refroidir, puis ajouter le Cointreau®. Réserver pour la finition.

4. DÉCORATION

Griottines® Cointreau® égouttées en quantité suffisante
100 g de confiture d'abricot extra

5. MONTAGE ET FINITION

Démouler les Délices encore tièdes et les imbiber légèrement avec le sirop au Cointreau® au pinceau. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur pendant au minimum une heure. Chauffer la confiture d'abricot, la diluer avec un peu d'eau et filtrer. Napper au pinceau les Délices. Couler le coulis de framboises Cointreau® dans les cavités des savarins. Placer 1 à 3 Griottines® Cointreau® par savarin.



www.remycointreaugastronomie.com