



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PROVENCE

LE CHEF

Création originale de
Raphaël GIOT,
Médaillé de bronze à la Coupe du Monde
de la Pâtisserie en 2009
Pâtisserie Giot, Lasne, Belgique



Recette pour 12 personnes soit 2 entremets de 18 cm de diamètre

1. RECETTE DE BASE DE LA GLACE AU LAIT

- 1 280 g de lait entier
- 72 g de poudre de lait 0%
- 90 g de sucre
- 100 g de glucose atomisé
- 80 g de sucre inverti
- 12 g de crème 35%
- 8 g de stabilisateur

Réaliser une anglaise avec les ingrédients.

Ajouter :

- 340 g de crème de Calisson de Provence
- 50 g de Cointreau® 60% vol.

Mixer le tout. Laisser maturer 24 heures minimum avant de turbiner.

2. CONFIT DE CITRON

- 150 g de purée de citron Les vergers Boiron
- 75 g de poires
- 55 g de sucre
- 200 g de glucose atomisé
- 10 g de pectine NH

Chauffer la moitié des fruits. Ajouter les sucres et la pectine. Porter à ébullition. Ajouter l'autre moitié des fruits et recuire 3 à 4 minutes. Réserver.

3. GLAÇAGE À FROID POUR GLACE

- 100 g d'eau
- 100 g de dextrose
- 40 g de glucose DE 60
- 500 g de nappage «miroir»

Porter l'eau et les sucres à ébullition. Verser sur le nappage.

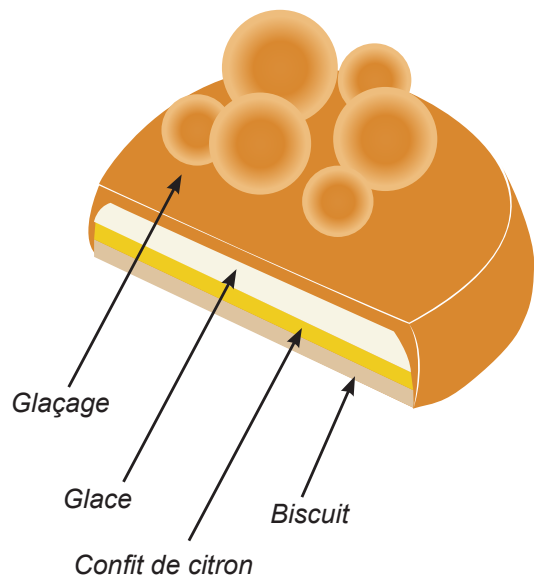
4. MONTAGE ET FINITION

Turbiner la glace et la mouler aussitôt.

Incorporer le confit au milieu du montage.

Ajouter un biscuit de votre choix.

Glacer l'entremets et décorer de meringues croquantes.



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®