



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PROFITEROLES CHOCO COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de Marc DUCOBU
Relais Desserts,
Pâtisserie DUCOBU, Waterloo, Belgique



Recette pour 3 desserts de 6 personnes

1. PÂTE SABLÉE

180 g de beurre
90 g de sucre glace
3 g de sel
35 g de poudre d'amande
1 œuf
295 g de farine
Un peu de vanille en poudre

Mélanger le beurre tempéré avec le sucre glace et le sel.
Ajouter la poudre d'amande, puis l'œuf.
Terminer par la farine et la vanille.
Laisser reposer la pâte une nuit.
Le lendemain, étaler la pâte sur 2 mm et foncer la tarte.

2. GANACHE AU CHOCOLAT

195 g de crème 35%
75 g de sucre
75 g de glucose
195 g de chocolat noir
75 g de beurre

Faire chauffer la crème, le glucose et le sucre. Verser sur le chocolat.
Laisser refroidir.
A 40°C, ajouter le beurre et mixer.

3. PÂTE À CHOUX

100 g d'eau
100 g de lait
90 g de beurre
2 g de sel
4 g de sucre
110 g de farine
150 g d'œufs

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.
Ajouter la farine et dessécher sur le feu.
Hors du feu, ajouter progressivement les œufs.
Dresser des petits choux et enfourner 35 minutes à 180°C.

4. CRÈME PÂTISSIÈRE COINTREAU®

100 g de jaunes d'œufs
30 g de Maizena®
25 g de poudre à crème
75 g de lait (1)
500 g de lait (2)
75 g de crème 35%
125 g de sucre fin
1 gousse de vanille
50 g de beurre
15 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger la Maizena® et la poudre à crème ensemble. Ajouter le lait (1), puis les jaunes. Faire chauffer le mélange : lait (2), crème, vanille et sucre. Lorsqu'il bout, verser sur les jaunes et mélanger directement. Remettre le tout à chauffer. Ajouter le beurre. Couvrir la crème au contact et refroidir rapidement au réfrigérateur. A froid, ajouter le Cointreau® tout en lissant la crème au fouet.

5. MONTAGE ET FINITION

Dresser une dizaine de petits choux garnis de crème pâtissière Cointreau® sur une base de pâte sablée. Chauffer légèrement la ganache avant de recouvrir les choux. Finition selon l'inspiration du chef.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père MAGLOIRE®