



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE MIROIR DE LOIRE



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 15 gâteaux de voyage individuels de 10 cm de diamètre

1. FINANCIER

250 g de beurre
300 g de sucre semoule
5 g de sel
200 g de poudre d'amande
300 g d'œufs entiers
80 g de farine
70 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 205 g

Au batteur à la feuille, travailler le beurre pommade.
Ajouter le sucre semoule, le sel et la poudre d'amande.
Incorporer les œufs petit à petit puis bien blanchir l'appareil
pendant environ 15 minutes.

Verser le mélange dans une bassine inox et incorporer la farine
tamisée et le Cointreau® à la maryse. Dresser dans des moules
en aluminium ronds de 10 cm de diamètre et 2 cm de haut.

Cuire au four ventilé à 170°C (190°C en four à sole) pendant
environ 20 minutes. Démouler bien froids et réserver pour la
finition.

2. SIROP COINTREAU®

250 g de sirop à 30°B
100 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 350 g

Mélanger ensemble.

3. GLAÇAGE

20 g de Cointreau® 60% vol.
20 g d'eau
180 g de sucre glace
Poids total : 220 g

Mélanger ensemble et chauffer légèrement.

4. FINITION

En sortie de four, bien imbiber avec le sirop Cointreau®.

Napper les miroirs bien froids avec un voile de nappage abricot
bien chaud, puis d'un voile de glaçage.

Démouler et décorer d'écorces d'orange confites.