



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PERLE ORANGE



LE CHEF

Création originale de Jeffrey Wrang, fondateur de Volute Croissant, Taïwan



1. CRUMBLE DE NOISETTE

- 110 g de poudre de noisette
- 120 g de farine T55
- 90 g de cassonade
- 110 g de beurre

Torréfier la poudre de noisette au four à 150°C pendant 10 minutes.

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte, puis passer au crible. Etaler sur une grille et cuire au four à 150°C pendant 30 minutes.

2. SABLÉ AU RIZ SOUFLÉ

- 135 g de chocolat blanc
- 45 g de beurre de cacao
- 3 g de fleur de sel
- 225 g de crumble de noisette
- 100 g de riz soufflé
- 50 g de feuilletine
- 60 g de beurre

Faire fondre le chocolat blanc, le beurre de cacao et la fleur de sel à 40°C, puis ajouter les autres ingrédients.

Placer 150 g dans chaque moule carré (15 cm de côté), aplatir puis placer au congélateur.

3. COULIS BANANE MANGUE

- 140 g de bananes mûres
- 140 g de purée d'orange
- 140 g de purée de mangue
- 3,4 g d'agar agar
- 14 g de masse gélatine (1:5)

Mélanger les bananes, les purées et l'agar agar, porter à ébullition avant d'ajouter la masse gélatine.

Couler 80 g sur le sablé au riz soufflé, puis réserver au froid.

4. CRÈME COINTREAU®

- 225 g de lait entier
- Zestes de 2 oranges fraîches
- 72 g de jaunes d'œufs
- 65 g de sucre
- 60 g de masse gélatine (1:5)
- 18 g de Cointreau® 60% vol.
- 210 g de crème montée

Faire macérer les zestes d'oranges dans le lait pendant une nuit. Passer au chinois, ajouter du lait pour obtenir le poids de 225 g.

Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre et cuire à 83°C, puis incorporer la gélatine. Lorsque la préparation a refroidi à 28°C, ajouter le Cointreau®, puis mélanger avec la crème montée.

Couleur 100 g dans chaque moule (15 cm de côté).

Faire refroidir au congélateur.

5. CRÈME ANGLAISE ORANGE MANGUE

- 202 g de lait
- 90 g de purée d'agrumes
- 38 g de jus de citron
- Zestes de 2 oranges fraîches
- 126 g d'œufs entiers
- 132 g de sucre
- 24 g de masse gélatine
- 190 g de beurre
- 8 g de Cointreau® 40% vol.

Faire macérer pendant une nuit le lait avec la purée d'agrumes, le jus de citron et les zestes d'oranges.

Passer au chinois, ajouter du lait pour obtenir le poids de 330 g. Ajouter au mélange les œufs entiers et le sucre et cuire à 83°C.

Lorsque la préparation a refroidi à 40°C, incorporer la gélatine, puis le beurre, enfin le Cointreau®.

Verser 130 g dans un moule carré (13 cm de côté).

Réserver au congélateur.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. CHANTILLY COINTREAU® VANILLE

244 g de crème fraîche (1)
77 g de sucre
2 gousses de vanille
46 g de masse gélatine
15 g de Cointreau® 60% vol.
647 g de crème fraîche (2)

Porter à ébullition ensemble la crème fraîche (1), le sucre et la vanille, puis laisser macérer pendant 20 minutes. Passer au chinois et ajouter du lait pour obtenir le poids de 321 g. Lorsque la préparation a refroidi à 70°C, incorporer la gélatine, puis la crème fraîche (2), enfin le Cointreau®. Laisser refroidir à 4°C pendant une nuit.

7. MONTAGE

Insert 1 : Verser 80 g de coulis banane mangue sur le sablé au riz soufflé, puis recouvrir de 100 g de crème Cointreau®. Réserver au froid.

Insert 2 : Démouler la crème anglaise orange mangue, puis recouvrir de glaçage neutre.

Démouler l'insert 1, puis poser l'insert 2 au centre.

Monter la chantilly Cointreau® vanille. Dresser de petites boules à la poche à douille sur le pourtour de l'insert 2.

A l'aide d'une cuillère parisienne tiédie au chalumeau, creuser des trous sur les boules de chantilly. Remplir d'un mélange de glaçage neutre et purée de passion.

