



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

DELICITRUS

LE CHEF

Création originale de
Babis Polykateros,
Chef pâtissier, glacier, chocolatier
consultant



Recette pour 45 entremets de 100 g

1. MOUSSE CHOCOLAT ORANGE COINTREAU®

- 200 g de lait entier 3,5%
- 550 g de pépites de chocolat orange
- 15 g de feuilles de gélatine
- 500 g de crème fraîche 35%
- 25 g de Cointreau® 60% vol.

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Porter le lait à ébullition. Ajouter la gélatine hydratée et porter à ébullition. Verser sur le chocolat et bien émulsionner au mélangeur à main. Ajouter le Cointreau® et bien mélanger. Refroidir la ganache à 32°C avant d'incorporer la crème fouettée.

2. GANACHE CHOCOLAT ORANGE

- 500 g de crème fraîche 35%
- 100 g de sirop de glucose
- 15 g de feuilles de gélatine
- 900 g de pépites de chocolat orange

Verser la crème et le glucose dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter la gélatine hydratée et le chocolat. Bien mélanger.

3. GELÉE MANDARINE COINTREAU®

- 1 000 g de purée de mandarine 100%
- 60 g de Cointreau® 60% vol.
- 300 g de sucre (250 + 50)
- 110 g de pectine Kabri Braun

Bien mélanger la purée de mandarine avec 250 g de sucre et le Cointreau®. Mélanger ensuite séparément le reste du sucre (50 g) et la pectine. Réunir les deux préparations et bien mélanger. Verser la gelée dans un moule rond en silicone et congeler.

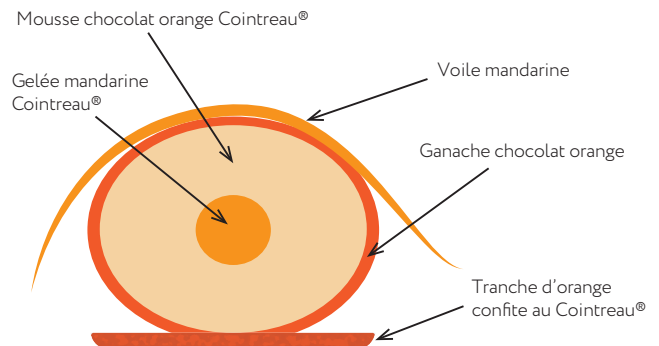
4. VOILE DE MANDARINE

- 1 000 g de purée de mandarine Boiron
- 300 g de sucre
- 50 g de feuilles de gélatine
- 3 g de pectine agar-agar

Chauffer la purée de mandarine avec le sucre et la pectine et porter à ébullition. Ajouter ensuite la gélatine hydratée et porter à ébullition. Verser sur un plateau pour former une fine couche et congeler.

5. MONTAGE & FINITION

Sur le fond des moules à entremets, déposer une couche de tranches d'orange confites au Cointreau®. Remplir de mousse chocolat orange Cointreau®. Presser au centre l'insert de gelée mandarine Cointreau®. Congeler puis démouler. Couvrir de ganache chocolat orange. Décorer avec le voile de mandarine congelé. Décongeler avant de servir.



COINTREAU

ST-RÉMY
HISTORIQUE DE FRANCE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®