



# 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.

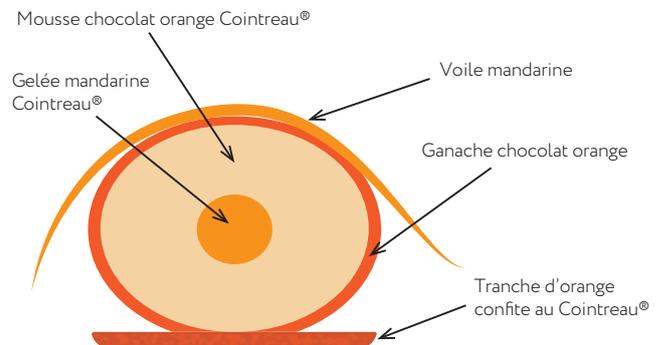
### 4. VOILE DE MANDARINE

- 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  
DISTILLERIE FINE CHAMPAGNE COGNAC

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père MAGLOIRE®