



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

### COUPE EXOTIQUE COINTREAU®



LES CHEFS

Création originale de  
Manuel et Alexis BOUILLET,  
Chefs pâtisseries consultants,  
Twin's Creative Lab,  
Taiwan



#### 1. CAKE A LA BANANE

Pour 9 / 12 pièces  
95 / 122 g d'œufs  
48 / 62 g de sucre  
29 / 37 g de sucre inverti  
29 / 37 g de poudre d'amande  
46 / 59 g de farine T55  
2,8 / 3,6 g de poudre à lever  
86 / 111 g de purée de banane  
29 / 37 g de beurre

Faire monter ensemble les oeufs, le sucre et le sucre inverti. Ajouter la poudre d'amande, la farine puis la levure chimique. Incorporer la purée de banane et le beurre. Pocher dans des demi-sphères en silicone de 6 cm de diamètre, soit 30 g par demi-sphère. Cuisson à 160°C pendant 12 à 14 minutes.

#### 2. CHEESECAKE FRUIT DE LA PASSION

Pour 41 / 12 pièces  
400 / 117 g de fromage crème  
100 / 29 g d'œufs  
65 / 19 g de sucre  
100 / 29 g de purée de fruit de la passion  
20 / 6 g de masse gélatine

Réchauffer le fromage crème 10 à 15 seconde au micro-ondes pour assouplir la texture. Ajouter les oeufs, le sucre et la purée fruit de la passion. Mixer puis mettre le tout dans un bol inox. Filmer avec deux couches de film étirable et cuire au bain-marie. Verser la préparation cuite dans un bol verseur puis ajouter la masse gélatine. Mixer et couler dans en demi-sphères en silicone de 4 cm de diamètre, soit 15 g par demi-sphère. Cuisson à 120°C pendant 45 minutes.

#### 3. GANACHE MONTÉE COINTREAU®

Pour 15 / 12 pièces  
120 / 94 g de crème (1)  
14 / 11 g de masse gélatine  
8 / 6 g de glucose  
39 / 31 g de chocolat blanc  
153 / 120 g de crème (2)  
49 / 38 g de Cointreau® 60% vol.

Chauffer la crème (1), la masse gélatine et le glucose à 60/65°C. Verser sur le chocolat blanc pour former la ganache puis mixer. Ajouter la crème (2) et le Cointreau®, mixer de nouveau. Refroidir puis monter.

#### 4. COULIS EXOTIQUE COINTREAU®

Pour 20 / 12 pièces  
80 / 47 g de purée de mangue  
40 / 24 g de purée de banane  
30 / 18 g de purée de fruit de la passion  
6 / 4 g de sucre  
1 g d'extrait de vanille  
30 / 18 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble et mixer puis couler en demi-sphères en silisone de 2,5 cm de diamètre, soit 7 g par demi-sphère. Surgeler.

#### 5. GELÉE KAPPA

Pour 17 / 12 pièces  
220 / 148 g d'eau  
74 / 50 g de sucre  
4 / 2,7 g de poudre de Kappa

Ajouter le mélange de sucre et de poudre de Kappa dans l'eau. Faire bouillir puis utiliser autour des 80°C.

#### 6. MONTAGE

35 g de cake à la banane  
15 g de cheesecake fruit de la passion  
20 g de Chantilly Cointreau®  
7 g de coulis exotique Cointreau®  
Q.S. de gelée végétale  
Zestes d'oranges confites

Pocher la ganache montée Cointreau® sur le cheesecake fruit de la passion puis utiliser une spatule pour créer du relief. Faire une cavité à l'aide d'une cuillère parisienne et de l'eau chaude. Déposer sur le cake à la Banane. Tremper les coulis congelés dans la gelée Kappa, à l'aide d'un pique puis les faire refroidir au réfrigérateur. Après refroidissement, les poser dans la cavité prévue sur la ganache montée, puis décorer de zestes d'oranges confites.

COINTREAU

ST-RÉMY  
COGNAC

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père  
MAGLOIRE®