



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

### VACHERIN COINTREAU®



LES CHEFS

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



Recette pour 12 pièces

#### 1. CHANTILLY MASCARPONE COINTREAU®

- 60 g de crème 35% (1)
- 30 g de sucre
- 2,4 g de zestes d'orange
- 1,4 g de gélatine 200 blooms
- 60 g de mascarpone
- 240 g de crème 35% (2)
- 19 g de Cointreau® 60% vol.

Porter à 70°C la crème (1) avec les zestes d'orange et le sucre. Ajouter la gélatine, puis le reste des ingrédients. Mixer et réserver.

#### 2. SORBET KUMQUAT

- 133 g de jus de kumquat
- 307 g d'eau
- 13 g de lait en poudre
- 160 g de sucre
- 40 g de poudre de glucose atomisé
- 2,7 g de Superneutrose
- 3 g de zestes de citron vert

Chauffer l'eau et ajouter le lait en poudre. Mélanger le sucre, la poudre de glucose atomisé, le Superneutrose puis verser sur le liquide à 40°C. Porter à 85°C. Laisser refroidir et maturer pendant 4 heures minimum à 3°C. Mélanger le sirop avec le jus de kumquat et les zestes de citron vert. Mixer le tout. Turbiner et conserver à -18°C.

#### 3. SORBET FROMAGE BLANC COINTREAU®

- 273 g d'eau
- 147 g de sucre
- 45 g de glucose atomisé
- 2,2 g de Superneutrose
- 191 g de fromage blanc
- 27 g de Cointreau® 60% vol.
- 3 g de zestes d'orange

Mélanger ensemble le sucre, le glucose atomisé et le Superneutrose. Dans une casserole, chauffer l'eau à 40°C puis ajouter les ingrédients secs et porter à 85°C. Laisser refroidir le sirop pendant la nuit. Le lendemain, mélanger ensemble le sirop froid, le fromage blanc, le Cointreau® et les zestes d'orange. Mixer au mixeur plongeant et turbiner. Conserver à -18°C.

#### 4. MERINGUE CROUSTILLANTE

- 138 g de blanc d'œuf
- 42 g de sucre (1)
- 76 g de sucre glace (1)
- 62 g de sucre (2)
- 42 g de sucre glace (2)

Les blancs d'œufs doivent être à température ambiante. Les battre avec le sucre (1), puis progressivement avec le sucre glace (1). Ajouter délicatement le sucre (2) et le sucre glace (2), préalablement tamisés. Pocher les meringues et cuire au four à 65/70°C pendant 3 heures. Conserver dans une boîte au sec.

#### 5. SAUCE VINAIGRETTE AGRUMES COINTREAU®

- 41 g de purée de pamplemousse 100%
- 14 g de purée de mandarine 100%
- 14 g de purée de citron vert 100%
- 2,2 g de zestes de pamplemousse
- 1,1 g de zestes d'orange
- 1,1 g de zestes de citron vert
- 7 g de Cointreau® 60% vol.
- 108 g d'huile d'olive

Mélanger toutes les purées, les zestes et le Cointreau® ensemble. Tout en mélangeant au mixeur plongeant, ajouter progressivement l'huile d'olive.

... / ...

COINTREAU

ST-RÉMY  
HISTORIQUE DE FRANCE DEPUIS 1764

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 6. SUPRÊMES DE CITRON VERT POCHÉS

- 60 g d'eau
- 60 g de sucre
- 60 g de suprêmes de citron vert

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter les suprêmes de citron vert et conserver à 3°C.

## 7. ASSEMBLAGE

- 50 g de sorbet fromage blanc Cointreau®
- 50 g de sorbet kumquat
- 30 g de meringue croustillante (2 formats : rondes ø 5 cm et petits pics)
- 30 g de chantilly mascarpone Cointreau®
- 15 g de sauce vinaigrette agrumes Cointreau®
- 10 g de suprêmes frais de pamplemousse
- 5 g de suprêmes de citron vert pochés

Pour le dressage, déposer une meringue ronde au centre du plat creux.

Pocher 3 noisettes de chantilly puis placer les suprêmes de pamplemousse frais et les suprêmes de citron vert pochés.

Déposer sur la meringue une boule de sorbet fromage blanc Cointreau® puis par-dessus, une boule de sorbet kumquat.

Placer 2 pics de meringue sur le dessus puis quelques zestes de citron vert.

Servir accompagné de la sauce vinaigrette agrumes Cointreau®.