



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

EXOTIC CHOCO



LE CHEF

Création originale de
Patrick AUBRION,
Chef pâtissier chocolatier



Recette pour 4 bûches

1. DACQUOISE AUX AMANDES

668 g de blancs d'œufs
264 g de sucre
600 g de poudre d'amandes
668 g de sucre glace

Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace et incorporer délicatement à la spatule les blancs d'œufs fouettés. Remplir une poche à douille munie d'une douille de 12 mm. Dresser des bandes sur un tapis en silicone et saupoudrer d'un peu de sucre glace. Cuire à 180°C pendant 20 minutes.

2. FLAN À LA VANILLE

20 g de gélatine en poudre
100 ml d'eau
224 g de jaunes d'œufs
164 g de sucre
920 ml de crème 35%
2 gousses de vanille
30 g de Cointreau® 60% vol.

Délayer la gélatine dans l'eau. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajouter la crème et les gousses de vanille écrasées. Mettre sur le feu et chauffer comme pour une crème anglaise. Faire fondre la masse gélatine, puis incorporer le Cointreau®. Verser le flan à la vanille dans un petit moule à bûche et couvrir de bandes de dacquoise aux amandes cuites. Surgeler.

3. PRALIN FEUILLETINE

1.000 g pralin feuilletine
104 g de beurre de cacao
172 g de chocolat au lait

Mélanger le pralin feuilletine avec le beurre de cacao et le chocolat au lait fondus. Abaisser ce mélange à 2 mm entre deux papiers cuisson et laisser durcir. Couper des rectangles de la taille du moule à bûche.

4. MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT - KALAMANSI

26 g de gélatine en poudre
133 ml d'eau
380 ml de purée de kalamansi
380 ml de purée de mangue
1,240 kg de chocolat au lait
1,440 l de duo crème

Délayer la gélatine dans l'eau. Chauffer les purées de fruits à 45°C, ajouter la masse gélatine et faire fondre. Verser sur le chocolat au lait et lisser mixeur. Avec une spatule, incorporer enfin la crème fouettée.

... / ...

COINTREAU

ST-RÉMY
HISTORIQUE DE FRANCE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobvert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. GLAÇAGE PRALINÉ

46 g de gélatine en poudre
233 ml d'eau (1)
600 ml de crème 35%
500 ml de lait entier
440 ml d'eau (2)
500 g de praliné aux noisettes
1,4 kg de chocolat au lait
1,8 kg de miroir neutre

Délayer la gélatine dans l'eau (1). Porter la crème, le lait et l'eau (2) à ébullition. Verser sur le praliné aux noisettes et le chocolat au lait. Ajouter le miroir neutre et la masse gélatine. Mixer le tout.

6. MONTAGE

Remplir à moitié le moule à bûche de mousse au chocolat au lait-kalamansi. Enfoncer le flan à la vanille avec la dacquoise aux amandes vers le bas. Puis couvrir de mousse au chocolat-kalamansi avant de poser un rectangle de pralin feuilletine.

7. FINITION

Disques orange

Faire cristalliser du beurre de cacao orange.

Dresser une fine couche de colorant orange sur une feuille en PVC avec un pistolet pulvérisateur.

Lorsque la couche est à moitié durcie, étaler dessus une petite couche (1,5 mm) de chocolat blanc cristallisé.

Foncer des disques de différents diamètres avec des emporte-pièces lisses lorsque le chocolat blanc est presque durci.

Placer la feuille entière entre 2 plaques, retourner et laisser cristalliser pendant une nuit au réfrigérateur à 15°C.

Coller sur les plus grands disques un arbre de Noël en chocolat au lait. Décorer de paillettes d'or.

