



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



DACQUOISE D'AMOUR

LES CHEFS

Création originale de
Alexandre Morsomme & Michelle Grimmelprez,
Pâtisserie De Baere,
Knokke, Belgique



Recette pour 10 cœurs de 120 x 113 x 35 mm

1. DACQUOISE CACAO

337 g de poudre d'amandes
325 g de sucre glace (1)
50 g de poudre de cacao
125 g de sucre glace (2)
375 g de blancs d'œufs
50 g de pépites de cacao
QS Fleur de sel

Battre les blancs d'œufs avec le sucre glace (2) jusqu'à obtenir une meringue ferme. Incorporer les poudres tamisées et les pépites de chocolat. A l'aide d'une douille unie n° 12, dresser une base au centre et des larmes sur les côtés des cercles de cuisson graissés et enduits de sucre glace (1). Saupoudrer quelques grains de fleur de sel sur la dacquoise. Faire cuire dans un four à sole à 170°C pendant 35 minutes, clé ouverte.

2. CRÈME MASCARPONE

250 g de mascarpone
250 g de crème 35% (sucré 4%)
70 g de blancs d'œufs
60 g de sucre
25 g d'eau
3,6 g de gélatine en poudre
14,4 g d'eau

Assouplir le mascarpone, ajouter la masse de gélatine préalablement fondue dans l'eau puis la meringue italienne. Incorporer enfin la crème légèrement fouettée.

3. CONFIT DE CERISES

400 g de cerises surgelées
50 g de Griottines Cointreau® 15% vol.
30 g de purée de framboise
1 zeste d'orange
2 g de xanthane
15 g de sucre

Mélanger le xanthane avec le sucre. Faire décongeler les cerises surgelées dans une passoire. Récupérer le jus et faire réduire de moitié. Ajouter les Griottines Cointreau® et les cerises hachées, la purée de framboise et le zeste d'orange. Porter à ébullition, verser le mélange xanthane-sucre, faire bouillir de nouveau jusqu'à ce que le confit ait épaissi. Répartir 35 g par moule Flexipan® et congeler.

4. MONTAGE

Déposer sur le biscuit un insert de confit de cerises surgelé. Dresser une couche de crème mascarpone sur le dessus de façon à recouvrir le confit. Garnir de framboises fraîches.