



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Otto TAY,  
Champion du Monde de la Pâtisserie  
World Pastry Champion,  
Malaisie/Malaysia



## MOUSSE AU CHOCOLAT COINTREAU®

Recette pour 2 personnes (453 g)

### 1. MERINGUE

27 g de blancs d'œufs  
20 g de miel  
20 g de glucose

Fouetter les ingrédients ensemble jusqu'à ce que les blancs soient fermes puis réserver au réfrigérateur.

### 2. CRÈME FOUETTÉE

88 g de crème entière

Fouetter la crème jusqu'à obtenir une texture ferme également. Réserver au réfrigérateur.

### 3. MONTAGE

52 g de lait  
52 g de crème fraîche  
50 g de jaunes d'œufs  
115 g de chocolat noir 70%  
1/2 orange (zestes)  
1,5 g de gélatine + 9 g d'eau  
20 g de Cointreau® 40% vol.

Dans une casserole, porter les ingrédients à 83°C tout en fouettant. Hors du feu, incorporer le chocolat noir et mélanger bien.

Ajouter les zestes d'orange puis la gélatine et enfin le Cointreau®. Bien mélanger.

Incorporer la crème fouettée puis la meringue (65 g).

Verser dans un plat\* de service.

Zester l'orange.

Saupoudrer quelques grains de sel.

Couvrir généreusement de copeaux de chocolat.

Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

\* Sur la vidéo : Récipient carré en verre d'une contenance de 600 ml (Ikea).

## COINTREAU® CHOCOLATE MOUSSE

Recipe for 2 persons (453 g)

### 1. MERINGUE

27 g egg whites  
20 g honey  
20 g glucose

Whisk the ingredients together until the whites are stiff, then set aside in the fridge.

### 2. WHIPPED CREAM

88 g whipping cream

Whip the cream until firm. Set aside in the fridge.

### 3. ASSEMBLY

52 g milk  
52 g whipping cream  
50 g egg yolks  
115 g dark chocolate 70%  
1/2 orange (zests)  
1,5 g gelatin + 9 g water  
20 g Cointreau® 40%

In a saucepan, whisk the ingredients together until they reach 83°C. Remove from the heat and stir in the dark chocolate.

Add the zest of an orange, then the gelatine and finally the Cointreau®. Mix well.

Fold in the whipped cream and meringue (65 g).

Pour into a serving dish\*.

Zest the orange.

Sprinkle with salt flakes.

Cover generously with shaved chocolate.

Place in the fridge for at least 4 hours.

\* On the video : Square glass bowl, 600 ml capacity (Ikea).



www.remycointreaugastronomie.com