



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

KOUGELHOPF ORANGE CHOCOLAT



LE CHEF

Création originale de
Manuel BOUILLET,
Twin's Creative Lab,
Taiwan



1. PÂTE FERMENTÉE VIENNOISE

109 g de farine T65
2 g de sel
11 g de sucre
1,3 g de levure sèche congelée (Gold)
16 g de beurre
30 g de lait
30 g d'eau
Poids total : 200 g

Mélanger tous les ingrédients pendant 3 minutes en 1^{ère} vitesse, puis 8 minutes en 2^{ème} vitesse. La pâte doit finir autour de 23/24°C. Laisser fermenter 1 heure à l'extérieur puis 12 heures à 3°C.

2. KOUGELHOPF CHOCOLAT COINTREAU®

Pour 3 grands + 6 petits
233 g de farine T55
155 g de farine T65
7,8 g de sel
9,7 g de levure sèche congelée (Gold)
194 g de beurre
117 g de pâte fermentée viennoise
146 g d'œufs entiers
72 g de lait entier (1)
15,5 g de miel
9,7 g de pâte à vanille
62 g de sucre
97 g de lait entier (2)

97 g de chocolat noir 70%
23 g de Cointreau® 60% vol.
155 g de quartiers d'orange confite
155 g de chocolat noir haché 70%
Poids total : 1 548 g

Réaliser une ganache avec le lait (2) et le chocolat noir. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Commencer à mélanger les farines, la levure sèche, le sel, les cubes de beurre, la pâte fermentée, les œufs entiers, le lait (1), la pâte de vanille et le miel pendant environ 20 minutes (jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois du bol). La pâte doit être à environ 22°C.

Ajouter progressivement le sucre et mélanger jusqu'à 24°C. Ajouter la ganache froide et mélanger à nouveau jusqu'à 24°C. Terminer par les quartiers d'oranges confites trempées dans le Cointreau® et le chocolat haché.

Laisser fermenter pendant 45 minutes puis plier et congeler pendant 30/40 minutes. Façonner en rond et laisser reposer la pâte pendant 30 minutes au réfrigérateur.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, percer le centre puis l'élargir et le déposer dans le moule. Réfrigérer toute la nuit et faire cuire le lendemain.

Laisser reposer pendant 2 h 15 heures à 27°C, 75% d'humidité et cuire au four.

Poids : 300 g par grand moule / 100 g par petit moule

Cuisson : 155°C

pendant 25 + 2 minutes, ventilation 3% pour le petit format
pendant 28 + 4 minutes pour le grand

... / ...

COINTREAU

ST-RÉMY
HOTELLES & CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobvert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

3. SIROP D'AGRUMES

472 g d'eau
157 g de sucre
55 g de farine d'amande
118 g de jus de mandarine
39 g de jus de fruit de la passion
58 g de Cointreau® 60%
Poids total : 900 g

Faire bouillir l'eau, le sucre et la farine d'amande. Laisser refroidir à 40°C puis ajouter les jus et le Cointreau®.

4. MONTAGE

300 g de pâte à Kougelhopf orange chocolat par moule individuel / 100 g par mini
Q.S. de beurre ramolli
Q.S. d'amandes effilées
Q.S. de sirop de mandarine
Q.S. de beurre clarifié
Q.S. de sucre
Q.S. d'oranges confites
1 pièce en chocolat 4 x 4 cm

Appliquer du beurre ramolli dans les moules à Kougelhopf puis ajouter des amandes.

Déposer la pâte au fond et laisser reposer 2 heures 30 à 27°C, 75% d'humidité.

Cuire à 155°C pendant 25 + 2 minutes, ventilation 3% (pour les petits formats), puis 28 + 4 minutes pour les grands.

Laisser refroidir et faire imbiber dans le sirop.

Appliquer un peu de beurre clarifié et saupoudrer de sucre.
Décorer.