



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BÛCHE IVOIRE



LE CHEF

Création originale de
Arnaud LARHER
M.O.F. Pâtissier
Relais Desserts



Recette pour 4 bûches de 8 x 53 cm (ou 8 bûchettes de 4 x 53 cm)

1. BISCUIT GÉNOISE

130 g pâte d'amande
160 g de sucre
380 g d'œufs
15 g d'émulsifiant
220 g de farine
90 g de beurre de laiterie constant

Fouetter ensemble la pâte d'amande, le sucre, les œufs et l'émulsifiant. Incorporer la farine tamisée et le beurre fondu. Étaler la pâte sur une plaque (60 x 40 cm) couverte de papier sulfurisé et passer au four à 180°C pendant 8 minutes.

2. PUNCH EXOTIQUE AU COINTREAU®

1 gousse de vanille
40 g de Cointreau® 60% vol.
125 g de sucre semoule
250 ml d'eau

Fendre la gousse de vanille. Mélanger tous les ingrédients.

3. BISCUIT JOCONDE

398 g d'œufs
298 g de poudre d'amande
7,5 g d'émulsifiant
262 g de blanc d'œufs
38 g de sucre
60 g de beurre de laiterie constant
238 g de sucre glace
25 g de sucre inversi
78 g de farine

Monter au ruban les œufs, la poudre d'amande et l'émulsifiant. Fouetter les blancs avec le sucre en neige. Ajouter le beurre, le sucre glace et le sucre inversi au premier appareil, puis les blancs et enfin la farine. Travailler le biscuit pour le faire retomber. Étaler la pâte sur 2 plaques (60 x 40 cm) couverte de papier sulfurisé. Cuire à 170°C pendant 8 minutes.

4. MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

12 g de gélatine 200° en poudre
69 g d'eau
107 g de jaunes d'œufs
53 g de sucre
530 ml de lait
1,192 kg de chocolat blanc Zéphir
1,037g de duo crème

Délayer la gélatine dans l'eau. Fouetter les jaunes avec le sucre, puis ajouter le lait. Tout en remuant, chauffer à 82,5°C pour obtenir une anglaise. Incorporer la gélatine. Verser sur le chocolat haché, mélanger bien au fouet et mixer l'ensemble. Laisser refroidir jusqu'à 30°C avant d'ajouter la crème fouettée.

5. CRÉMEUX PASSION MANGUE

7 g de gélatine 200° en poudre
40 ml d'eau
198 g de sucre
241 g de jaunes d'œufs
305 g d'œufs
823 g de purée de fruit de la passion
303 g de beurre de laiterie constant
800 g cubes de mangues
poudre 4 épices en quantité suffisante

... / ...

COINTREAU

ST-RÉMY
HOTELLERIE DE FRANCE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Délayer la gélatine dans l'eau. Chauffer au bain-marie le sucre, les jaunes, les œufs et la purée de fruit de la passion au fouet à 86°C. Ajouter la gélatine et mixer. Laisser refroidir l'appareil à 38°C avant d'ajouter le beurre tempéré. Mixer le mélange et couler 480 g dans un moule à bûchette (3 x 53 cm). Parsemer 200 g de cubes de mangues épicés (130 g pour les bûchettes). Surgeler.

6. SPRAY BLANC

350 g de chocolat blanc
150 g de beurre de cacao Mycryo
10 g de dioxyde de titane

7. NAPPAGE PASSION

165 g d'eau
330 g de purée de fruit de la passion
4 g d'acide citrique
165 g de sucre (1)
10 g de pectine 806
330 g de sucre (2)

Chauffer l'eau avec la purée et l'acide citrique jusqu'à 50°C. Mélanger le sucre (1) avec la pectine et ajouter à la gélatine chaude. Faire bouillir 1 à 2 minutes, ajouter le sucre (2) et cuire à 58 Brix.

8. MONTAGE

Couper des bandes de biscuit joconde de 18 x 53 cm et chemiser les moules à bûche de 8 x 53 cm (9 x 53 cm pour des bûchettes de 4 x 53 cm). Compter 750 g de mousse au chocolat blanc par bûche (200 g par bûchette). Appliquer la moitié de la mousse dans le moule. Enfoncer le crémeux passion et remplir avec le reste de mousse. Fermer le tout avec une bande de biscuit génoise de 7 x 53 cm (3 x 53 cm pour les bûchettes). Napper le fond de punch exotique au Cointreau®. Surgeler.

9. FINITION

Au pistolet, pulvériser le spray blanc.
Déposer le biscuit recouvert de sucre vert et poudre d'or.
Coller les demi-sphères de chocolat blanc et garnir de nappage passion.

