



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

GATEAU CAROTTE COINTREAU®



LE CHEF Création originale d'Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



Recette pour 4 entremets de ø 16 cm et 6 cm de haut

1. BISCUIT CAROTTE

Recette pour 2 cadres de 60 x 40 cm

360 g de blancs d'œufs
200 g de sucre semoule (2)
240 g de jaunes d'œufs
400 g de sucre semoule (1)
500 g de carottes râpées
250 g de poudre d'amande
250 g de poudre de noisette
10 g de cannelle en poudre
10 g de gingembre en poudre
2 citrons zestés
120 g de farine
6 g de crème de tartre
10 g de poudre à lever
Poids total : 2 356 g

Placer les blancs d'œufs, le sucre semoule (2) et la crème de tartre au congélateur pendant 10 minutes.

Au batteur muni du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule (2).

Au bain marie, chauffer le mélange jaunes d'œufs et sucre semoule (1). Au batteur muni du fouet, monter ce mélange au ruban.

Ajouter les carottes râpées, la poudre d'amande, la poudre de noisette, les épices et le zeste de citron.

Ajouter une partie des blancs d'œufs montés avec le sucre semoule. Incorporer délicatement la farine tamisée avec la crème de tartre et la poudre à lever.

Ajouter le reste des blancs d'œufs montés.

Couler 1100 g dans un cadre Flexipan de 60 x 40 cm.

Cuire 10 minutes à 170°C.

2. PUNCH COINTREAU®

320 g d'eau
40 g de sucre semoule
40 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 400 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre semoule. Laisser refroidir avant d'ajouter le Cointreau®.

3. CRÈME PHILADELPHIA

160 g de crème fleurette (1)
400 g de crème fleurette (2)
8 g de gousses de vanille
960 g de Philadelphia
150 g de sucre glace
30 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 708 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème (1) et les gousses de vanille grattées. Laisser infuser pendant 1 heure.

Ajouter la crème fleurette (2) et le Cointreau®.

Monter comme une crème fouettée.

Au batteur muni de la feuille, monter le Philadelphia et le sucre glace tamisé jusqu'à obtenir une texture bien lisse et crémeuse. Incorporer délicatement la crème fouettée vanillée. Réserver.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. CRUMBLE CANNELLE

160 g de farine
160 g de beurre
160 g de sucre glace
4 g de sel
8 g de cannelle en poudre
Poids total : 492 g

Au batteur muni de la feuille, mélanger tous les ingrédients.
Passer le crumble au crible.
Réserver au congélateur.
Cuire au four ventilé à 160°C pendant 12 minutes.

5. GELÉE DE CAROTTE

600 g de jus de carotte
40 g de glucose
1 g de zeste d'orange
100 g de jus d'orange
6 g d'agar agar
Poids total : 747 g

Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients.
Couler en cadre Flexipan de 14 cm de diamètre (150 g).
Refroidir. Réserver au congélateur.

6. MONTAGE

Détailler 3 fonds de biscuit carotte de ø 14 cm.
Imbiber au punch **Cointreau®**.
Détailler 1 fond de ø 16 cm non punché.

Dans un cercle de 6 cm de haut et ø 16 cm, placer le fond de biscuit de 16 cm non punché.

A l'aide d'une douille unie de 8, pocher la crème Philadelphia (110 g). Placer un fond de biscuit carotte punché de 14 cm.

A l'aide d'une douille unie de 8, pocher la crème Philadelphia (110 g). Placer le 2^{ème} fond de biscuit carotte punché de 14 cm.

A l'aide d'une douille unie de 8, pocher la crème Philadelphia (110 g). Placer le 3^{ème} fond de biscuit carotte punché de 14 cm.

Lisser la crème Philadelphia.

Placer au congélateur.

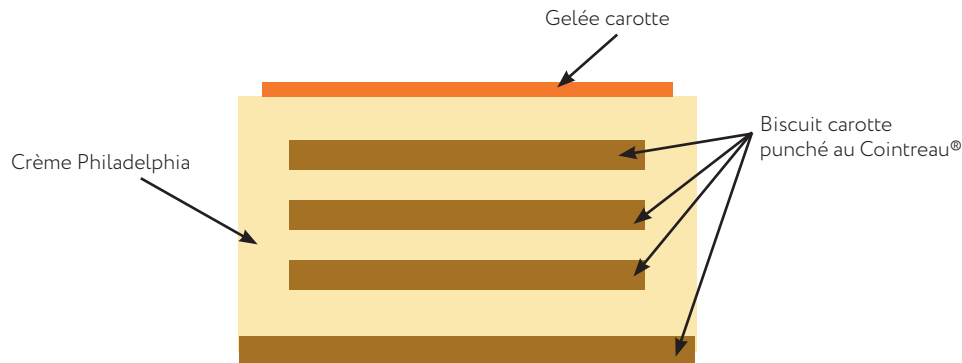
7. FINITION

Couvrir l'entremets de glaçage neutre, puis le palet de gelée de carotte.

Décorer le tour de l'entremets de crumble.

Poser le palet de gelée de carotte sur le dessus.

Décorer avec une demi-gousse de vanille séchée, un morceau de bâton de cannelle, une étoile de badiane, une fine tranche de carotte et quelques feuilles d'or.



COINTREAU

ST-RÉMY
HOTELLEUR DE FRANCE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobvert®

Père
MAGLOIRE®