



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## LE SAINT SYLVESTRE n° 3

**LE CHEF** | Création originale de  
Eric PEREZ,  
Ecole de pâtisserie Macaron,  
Bangkok, Thaïlande



Recette pour 1 cadre de 60 x 40 x 4,5 cm de haut,  
soit environ 64 personnes : 8 entremets de 8 personnes

### 1. PAIN DE GÊNES

640 g d'œufs  
690 g de pâte d'amande 50%  
200 g de beurre fondu chaud  
120 g de farine  
4 g de poudre à lever

Faire chauffer la pâte d'amande légèrement au micro-onde. Au batteur, monter au fouet la pâte d'amande en ajoutant les œufs graduellement jusqu'au blanchissement du mélange. Incorporer les ingrédients secs tamisés et le beurre fondu. Etaler sur une feuille de Flexipat® de 60 x 40 x 1 cm de haut et faire cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 25 minutes.

### 2. COMPOTE D'ORANGES

20 g de beurre  
2 oranges (environ 600 g)  
10 g de fécule de maïs  
20 g de Cointreau® 60% vol.  
15 g de cassonade  
50 g de sucre semoule  
25 g d'eau  
25 g de glucose

Faire cuire les oranges dans l'eau pendant une heure. Laisser refroidir et couper en tranche. Dans un poêlon, cuire les oranges avec le beurre, le sucre, la cassonade et le glucose. En fin de cuisson, ajouter le mélange de fécule de maïs et le Cointreau® pour épaissir la compote. Refroidir et mixer grossièrement la compote.

### 3. CRÈME CITRON ET CHOCOLAT BLANC

250 g de lait  
1 zeste de citron  
1 zeste d'orange  
15 g de glucose  
20 g de feuilles de gélatine  
425 g de chocolat blanc  
500 g de crème fouettée  
25 g Cointreau® 60% vol.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer le lait, ajouter le glucose et les zestes. Laisser infuser. Chinoiser le lait et ajouter la gélatine égouttée et fondue. Verser le tout sur le chocolat blanc et réaliser une ganache. Ajouter enfin la crème fouettée.

### 4. COULIS ORANGE SANGUINE

250 g de purée d'orange sanguine  
35 g de sucre semoule  
5 g de feuilles de gélatine

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer 1/3 de la purée et ajouter la gélatine égouttée. Bien mélanger et faire fondre la gélatine. Mélanger avec les 2/3 de purée restants. Réserver pour le montage.

.../...



THE BOTANIST



METAXA®





# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. DACQUOISE ORANGE

320 g d'amandes en poudre  
320 g de sucre glace  
65 g de farine  
400 g de blancs d'œufs  
170 g de sucre semoule  
2 zestes d'oranges

Tamiser les ingrédients secs ensemble et ajouter les zestes d'oranges. Monter au batteur les blancs d'œufs en meringue avec le sucre, puis verser délicatement les ingrédients secs. Étaler l'ensemble dans une feuille de Flexipat® 60 x 40 x 1 cm de haut et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 15 minutes.

## 6. MOUSSE D'ORANGE SANGUINE

750 g de purée d'orange sanguine  
40 g de feuilles de gélatine  
300 g de meringue italienne  
900 g de crème fouettée  
30 g de Cointreau® 60% vol.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer 1/3 de la purée et ajouter la gélatine égouttée. Bien mélanger et faire fondre la gélatine. Mélanger avec les 2/3 purée froide. Refroidir et faire le mélange avec la meringue italienne et la crème fouettée. Ajouter le Cointreau®.

## 7. MONTAGE

Effectuer un montage dans un cadre de 60 x 40 x 4,5 cm de haut, posé sur plaque et feuilles de papier sulfurisé. Placer le pain de Gênes cuit au fond du cadre, puis étaler une fine couche de compote d'orange sanguine.

Couler ensuite la moitié de la crème citron/chocolat blanc et parsemer les Griottines® Cointreau® bien égouttées. Couvrir les Griottines® Cointreau® avec le reste de crème citron/chocolat blanc. Durcir au congélateur.

Verser le coulis d'orange sanguine sur la crème et durcir le tout au surgélateur. Terminer le montage avec une couche de mousse d'orange sanguine, la dacquoise amande/orange et enfin une dernière couche de mousse d'orange sanguine. Garder une petite partie de mousse pour bien lisser le montage une fois durci.

## 8. FINITION

Pulvériser au pistolet le chocolat rose et décorer avec des perles argentées, quelques Griottines® Cointreau® et des copeaux de chocolat blanc.

