



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

MOONCAKE COINTREAU®

LE CHEF | Création originale de
Laurent MORENO
Chef pâtissier consultant

Gâteau de 32 cm de diamètre et 5 cm de hauteur



1. PÂTE GLACÉE

120 g de farine de riz gluant
80 g de farine de riz 88% (eau 12%)
30 g de farine T45
20 g de fécule de tapioca
100 g de sucre
50 g de farine de riz gluant torréfié (pour éviter de coller)
500 ml de lait
6 c. à soupe de lait concentré sucré
6 c. à soupe d'huile végétale

Mélanger toutes les poudres, puis verser le lait progressivement. Ajouter le lait concentré sucré et l'huile, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Cuire la pâte au bain-marie tout en mélangeant avec une spatule pendant 30 minutes. Laisser refroidir. Séparer la pâte en petites boules de 35 g, mettre les garnitures glacées à l'intérieur puis placer dans le moule à mooncake. Démouler le mooncake et le congeler.

2. PÂTE TRADITIONNELLE

12 mooncakes : 15 g de pâte + 35 g de garniture
60 g de sirop de pomme
1 g de bicarbonate de soude
28 g d'huile végétale neutre
100 g de farine

Mélanger le sirop, le bicarbonate de soude et l'huile, verser la farine en pluie et réunir délicatement. Filmer et laisser reposer pendant 40 minutes. Diviser la pâte en 12 boules (la farce sera divisée en boules également). Emballer une boule de farce avec une boule de pâte étalée. Mettre la boule dans le moule à mooncake, démouler et cuire à 180°C pendant 10-12 minutes. Sortir 5 minutes en avance pour dorer puis remettre au four à l'envers et finir la cuisson.

3. GARNITURE MANGUE COCO (LA PÂTE GLACÉE)

400 g de purée de mangue
53 g de noix de coco râpée
46 g de sucre semoule
35 g d'amidon de maïs
45 g de Cointreau® 60% vol.
50 g de beurre de cacao
20 g de masse gélatine*

Dans une casserole, mélanger la purée de mangue, la noix de coco râpée, le sucre et l'amidon, puis donner une ébullition. Ajouter ensuite le Cointreau®, le beurre de cacao et la masse gélatine. Couler dans le moule en forme de disque de 4 cm de diamètre et 2 cm de hauteur puis réserver au congélateur.

4. GARNITURE MARRON

140 g de sucre
500 g de purée de marron
100 g d'écorces d'oranges confites
40 g de sésame
60 ml de Cointreau® 60% vol.

Griller les sésames noirs dans une casserole et laisser refroidir. Mélanger tous les ingrédients ensemble.

5. GARNITURE CERISE (LA PÂTE GLACÉE)

400 g de purée de cerise
46 g de sucre semoule
35 g d'amidon de maïs
45 g de Cointreau® 60% vol.
50 g de beurre de cacao
20 g de masse gélatine*

Dans une casserole, mélanger la purée de cerise, le sucre et l'amidon, puis donner une ébullition. Ajouter ensuite le Cointreau®, le beurre de cacao et la masse gélatine. Couler dans le moule en forme de disque de 4 cm de diamètre et 2 cm de hauteur puis réserver au congélateur.

* Masse gélatine :
10 g de poudre gélatine 200-bloom + 60 g d'eau