

LE COUSSIN CHOCOLAT ORANGE GRAND MARNIER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/coussin-entremets/>

Un petit bijou d'entremets Chocolat et Grand Marnier, en forme de coussin

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour un coussin carré de 16 cm de côté

1 Biscuit Pain de Gênes Pour la recette, voir ICI. Prévoir un carré de 2 cm de côté de moins que la taille du moule

200 grammes de Crémeux Cointreau Pour la recette, voir ICI. Prévoir un carré de 2 cm de côté de moins que la taille du moule

530 grammes de Mousse Chocolat Pour les recettes, voir ICI

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

de la Liqueur Cointreau

*Déco

Un flochage pour pulvérisation La technique est ICI

Des billes en sucre

Pour un coussin carré de 20 cm de côté

1,5 Biscuits Pain de Gênes Pour la recette, voir ICI. Prévoir un carré de 2 cm de côté de moins que la taille du moule

312,5 grammes de Crémeux Cointreau Pour la recette, voir ICI. Prévoir un carré de 2 cm de côté de moins que la taille du moule

828,1 grammes de Mousse Chocolat Pour les recettes, voir ICI

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

de la Liqueur Cointreau

*Déco

Un flochage pour pulvérisation La technique est ICI

Des billes en sucre

Pour un coussin carré de 24 cm de côté

LE COUSSIN CHOCOLAT ORANGE GRAND MARNIER

2,2 Biscuits Pain de Gênes Pour la recette, voir ICI. Prévoir un carré de 2 cm de côté de moins que la taille du moule

450 grammes de Crèmeux Cointreau Pour la recette, voir ICI. Prévoir un carré de 2 cm de côté de moins que la taille du moule

1,19 kilogramme de Mousse Chocolat Pour les recettes, voir ICI

*Imbibage

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

de la Liqueur Cointreau

*Déco

Un flochage pour pulvérisation La technique est ICI

Des billes en sucre

Instructions

Le moule

1. Il faut un moule spécial "coussin". Il y en a plusieurs dans le commerce
2. J'utilise celui de la marque Silikomart, le moule "Matelassé", qui mesure 16 cm de côté. Pour acheter en ligne, c'est ICI

Le crèmeux Cointreau (insert)

3. Il faut commencer par réaliser la veille (ou au moins 4 heures en avance) le Crèmeux Cointreau : il en faut 200 g
 4. Pour réaliser la recette, voir ICI
 5. Verser dans un moule en silicone, de 2 cm de moins que le moule Coussin (donc en utilisant mon moule, 14 cm)
 6. Placer au congélateur. J'insiste : le congélateur ! Plusieurs personnes m'ont écrit que le crèmeux ne "devenait pas dur", car elles l'avaient mis au frais, et pas le congelé...
- Le Crèmeux Cointreau : Pour la recette, voir ICI

Le Biscuit Pain de Gênes

7. Il faut ensuite réaliser le Biscuit Pain de Gênes
 8. Pour réaliser la recette, voir ICI
 9. Il faudra également un biscuit de 2 cm de moins que le moule Coussin (donc en utilisant mon moule, 14 cm)
- Le Biscuit : Pour la recette, voir ICI

La Mousse Chocolat

10. Il faut ensuite réaliser la Mousse Chocolat : il en faut 530 g
11. Il y a plusieurs recettes sur le blog (voir ICI) : à vous de choisir. Toutes les recettes conviennent parfaitement, mais cette fois-ci j'ai pris celle-ci de Yann Brys (ICI).

Le montage

LE COUSSIN CHOCOLAT ORANGE GRAND MARNIER

12. On assemble le coussin : On va faire un montage "à l'envers" : le "dessus" en premier
13. Poser une bonne moitié de la mousse (mi-hauteur). Etaler délicatement, et faire remonter sur les bords. ne pas laisser de trou !
14. Sortir le Crèmeux Cointreau du congélateur. Il doit être dur comme la tête d'un Basque inflexible (vrai si j'observe ma famille...).
15. Si votre carré de crèmeux est trop grand (ce qui m'est arrivé car mon moule carré était trop grand), il faut le découper afin qu'il mesure 2 cm de moins que le moule Coussin (donc en utilisant mon moule, 16 cm - 2 cm = 14 cm)
16. Poser le crèmeux congelé
17. Appuyer légèrement le crèmeux afin que la mousse déborde un peu : cela évite les trous d'air
18. Verser le restant de mousse. Ne pas remplir complètement (on a besoin de place pour le biscuit)
19. Etaler avec une spatule coudée
20. On finit par le biscuit: Si le Biscuit Pain de Gênes est trop grand (ce qui m'est arrivé), il faut le découper afin qu'il mesure 2 cm de moins que le moule Coussin (donc en utilisant mon moule, 16 cm - 2 cm = 14 cm)
21. Découper une fine couche du biscuit (on a besoin d'imbiber et la face découpée sera plus facile à cet effet)
22. Préparer le sirop d'imbibage : mélanger dans un bol du Sirop à 30 Baumé et de la Liqueur Cointreau (proportions à votre guise)
23. Imbiber la face découpé du biscuit avec un pinceau
24. Poser le biscuit dans le moule, avec la face imbibée contre la mousse (il faut donc retourner le biscuit comme montré sur mes photos ci-dessous)
25. Appuyer légèrement, faire déborder un peu de mousse, puis racler

Congélateur et attente

26. Il faut à présent congeler : c'est nécessaire pour démouler, mais aussi pour le flocage
27. Je suis surpris de recevoir des messages privés du genre "le cremeux n'était pas dur", ou "impossible de démouler, trop mou", et de m'apercevoir que certains lecteurs traduisent "congélateur" par "frigo"... Quand je dis congélateur, c'est... congélateur !!
28. Il faut laisser durcir au congélateur au minimum 6 heures, mais de préférence une nuit

Après le congélateur

29. Poser un carton à entremets
30. Démouler
31. Remettre au congélateur (afin qu'il évite de fondre)
32. Pour manipuler, j'utilise une pelle à gâteau, très pratique. Pour acheter en ligne, c'est ICI

Le Flocage, Effet velours

33. Une fois que l'entremets est bien congelé, vous pouvez passer au flocage
34. Le flocage permet l'"effet velours". Prendre une couleur chocolat (foncée ou claire)
35. Procéder alors au flocage

Pour voir toutes les Techniques de flocage, voir ICI, de la technique la plus simple aux techniques de professionnels.

LE COUSSIN CHOCOLAT ORANGE GRAND MARNIER

36. Votre coussin est maintenant décoré avec cet "effet velours". Placer au frais.
37. Vous verrez que l'entremets va décongeler lentement au réfrigérateur, et va devenir blanc (effet de condensation)
38. Et au bout de quelques heures, l'entremets reprend une belle couleur chocolat
39. Je vous conseille d'attendre le lendemain pour s'assurer que le coussin soit complètement décongelé
40. On peut alors poser des billes en sucre décoratives. Enfoncer très légèrement : Il y a un petit enfoncement (avec le moule Silikomart) qui permet de les faire tenir