

LE COUSSIN CHOCOLAT ORANGE GRAND MARNIER

La Recette

<https://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

du Flocage Pour la recette, voir 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

du Flocage Pour la recette, voir 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

du Flocage Pour la recette, voir 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 préparer la veille (ou au moins 4 heures en avance) le Crèmeux Cointreau : il en faut 200 g
4. La recette est 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 Biscuit Pain de Gênes

7. Il faut ensuite préparer le Biscuit Pain de Gênes
8. La recette est ICI
9. Il faudra également un biscuit de 2 cm de moins que le moule Coussin (donc en utilisant mon moule, 14 cm)

La Mousse Chocolat

10. Il faut ensuite préparer la Mousse Chocolat : il en faut 530 g
11. Les recettes sont ICI
12. Cette fois-ci, j'ai choisi cette recette de Yann Brys (ICI).

Le montage

13. On assemble le coussin : On va faire un montage "à l'envers" : le "dessus" en premier
14. Verser une bonne moitié de la mousse (mi-hauteur). Etaler délicatement, et faire remonter sur

LE COUSSIN CHOCOLAT ORANGE GRAND MARNIER

les bords. ne pas laisser de trou d'air !

15. Sortir le Crèmeux Cointreau du congélateur

16. 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)

17. Enfoncer le crèmeux congelé

18. Appuyer légèrement le crèmeux afin que la mousse déborde un peu : cela évite les trous d'air

19. Verser le restant de mousse. Ne pas remplir complètement (on a besoin de place pour le biscuit)

20. Etaler avec une spatule coudée

21. 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)

22. Découper une fine couche du biscuit (on a besoin d'imbiber et la face découpée sera plus facile à cet effet)

23. Préparer le sirop d'imbibage : mélanger dans un bol du Sirop à 30 Baumé et de la Liqueur Cointreau (proportions à votre guise)

24. Imbiber la face découpée du biscuit avec un pinceau

25. 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)

26. Appuyer légèrement, faire déborder un peu de mousse, puis racler

Congélateur et attente

27. Il faut à présent congeler : c'est nécessaire pour démouler, mais aussi pour le flochage

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 de freiner sa fonte)

32. Pour manipuler, j'utilise une pelle à gâteau, très pratique. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)

Le Flochage, Effet velours

33. Le flochage est une technique qui va permettre l'effet velours

34. Une fois que l'entremets est bien congelé, vous pouvez passer au flochage, détails [ICI](#). Choisir une couleur chocolat (foncée)

35. Procéder alors au flochage : La recette est [ICI](#)

36. Pour voir toutes les Techniques de flochage : voir [ICI](#)

37. Dans mon article, vous verrez plusieurs techniques, de la plus simple à celles de professionnels

38. Votre coussin est maintenant décoré avec cet "effet velours". Placer au frais.

39. Vous verrez que l'entremets va décongeler lentement au réfrigérateur, et va devenir blanc (effet de condensation)

40. Et au bout de quelques heures, l'entremets reprend une belle couleur chocolat

41. Je vous conseille d'attendre le lendemain pour s'assurer que le coussin soit complètement

LE COUSSIN CHOCOLAT ORANGE GRAND MARNIER

décongelé

42. 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