

LE CRÉMEUX AU COINTREAU DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-cointreau/>

Un crèmeux fin et savoureux pour vos entremets

Chef : Stéphane Tréand

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crèmeux, Crèmeux Et Gelées

Ingrédients

Pour 200 g (carré de 16 cm de côté)

*La Crème Anglaise

85 grammes de Crème Liquide 35% 8,5 Centilitres/85 Millilitres

85 grammes de Lait 8,16 Centilitres/81,6 Millilitres

42 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,1 Oeufs

45 grammes de Sucre

*Le gélifiant

2 grammes de Gélatine ou 0,8 Feuille de Gélatine

*Saveur

1/2 Zeste d'Orange

9 grammes de Liqueur Cointreau 0,9 Centilitre/9 Millilitres

Pour 153 g (carré de 14 cm de côté)

*La Crème Anglaise

65 grammes de Crème Liquide 35% 6,5 Centilitres/65 Millilitres

65 grammes de Lait 6,24 Centilitres/62,4 Millilitres

32,1 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,6 Oeufs

34,4 grammes de Sucre

*Le gélifiant

1,5 grammes de Gélatine ou 0,6 Feuille de Gélatine

*Saveur

0,3 Zeste d'Orange

6,8 grammes de Liqueur Cointreau 0,68 Centilitre/6,8 Millilitres

Pour 112 g (carré de 12 cm de côté)

LE CRÉMEUX AU COINTREAU DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

*La Crème Anglaise

47,8 grammes de Crème Liquide 35% 4,78 Centilitres/47,8 Millilitres

47,8 grammes de Lait 4,59 Centilitres/45,89 Millilitres

23,6 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,1 Oeufs

25,3 grammes de Sucre

*Le gélifiant

1,1 grammes de Gélatine ou 0,4 Feuille de Gélatine

*Saveur

0,2 Zeste d'Orange

5 grammes de Liqueur Cointreau 0,5 Centilitre/5 Millilitres

Pour 312 g (carré de 20 cm de côté)

*La Crème Anglaise

132,8 grammes de Crème Liquide 35% 13,28 Centilitres/132,8 Millilitres

132,8 grammes de Lait 12,75 Centilitres/127,49 Millilitres

65,6 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,2 Oeufs

70,3 grammes de Sucre

*Le gélifiant

3,1 grammes de Gélatine ou 1,2 Feuilles de Gélatine

*Saveur

0,7 Zeste d'Orange

14 grammes de Liqueur Cointreau 1,4 Centilitre/14 Millilitres

Instructions

La Crème Anglaise

1. Préparer une crème anglaise comme suit: Faire cuire dans une casserole le Lait (85 g ou 8,16 Centilitres/81,6 Millilitres) et la Crème Liquide 35% (85 g ou 8,5 Centilitres/85 Millilitres) à feu doux
2. Lorsque le liquide est chaud, retirer du feu
3. Prélever le Zeste d'Orange (1/2), verser dans la casserole
4. Refaire cuire jusqu'à ébullition
5. Retirer du feu, poser un film alimentaire étirable (la buée contient beaucoup de saveurs, que l'on veut garder)
6. Laisser infuser 15 minutes
7. Dans un bol, blanchir au fouet à main les Jaunes d'Oeuf (42 g pris de 2,1 Oeufs) et le Sucre (45 g)
8. Verser le contenu de la casserole chaude sur les jaunes, et mélanger au fouet à main
9. Reverser dans la casserole
10. Plonger la Gélatine (2 g ou 0,8 Feuille de Gélatine) dans un bol d'eau froide (avec des glaçons)

LE CRÉMEUX AU COINTREAU DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

en été)

11. Refaire cuire la casserole à feu doux

12. Tout en vannant, sans arrêter de remuer au fouet, contrôler la température : retirer du feu dès que la température atteint 83 C : retirer du feu aussitôt

13. Retirer la gélatine de l'eau presser afin de chasser l'excédent d'eau, et ajouter dans la casserole chaude, remuer

14. Ajouter la Liqueur Cointreau (9 g ou 0,9 Centilitre/9 Millilitres) et remuer

15. Pour utiliser dans vos entremets (comme ICI), il faut verser dans un moule silicone, et faire durcir au congélateur