RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LES CHEFS THE CHEFS

Création originale de / Original creation by
Manuel et Alexis BOUILLET,
Chefs pâtissiers consultants
/ Consultant Pastry Chefs,
Twin's Creative Lab, Taïwan

CRÈME ANGLAISE COINTREAU®
COINTREAU® CUSTARD

Recette pour/Recipe for 200 g

INGRÉDIENTS

- 50 g de crème 35%
- 50 g de lait
- 33 g de jaunes d'œufs
- 36 g de sucre
- 5 g de gélatine 200 blooms
- 33 g de Cointreau® 40% vol.

PRÉPARATION

Dans une casserole, réunir la crème et le lait.
Verser la moitié du sucre. Porter à 85°C.

Mélanger les jaunes d'œufs et l'autre moitié du sucre.

Lorsque la température de 85°C est atteinte, verser sur le mélange jaunes-sucre, tout en mélangeant au fouet. Puis transvaser dans la casserole et porter à 85°C de nouveau.

Incorporer la gélatine hydratée.

Filtrer.

Faire refroidir à 27/30°C avant d'incorporer le Cointreau®.

INGREDIENTS

- 50 g 35% cream
- 50 g milk
- 33 g egg yolks
- 36 g sugar
- 5 g gelatine 200 blooms
- 33 g Cointreau® 40%

PREPARATION

In a saucepan, combine the cream and milk.
Pour in half the sugar. Bring to 85°C.

Mix the egg yolks with the other half of the sugar.

When the temperature reaches 85°C, pour over the yolk-sugar mixture, whisking all the time. Transfer to the saucepan and heat to 85°C again.

Stir in hydrated gelatin.

Strain.

Cool to 27/30°C before adding Cointreau®.