



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Concours CAKETAIL 2022



Ygor SNYDERS
(Maison Snyders)
Idris BICAK (Bar Volga)



CAKETAIL SUCRÉ

1. TARTELETTE PÂTE SUCRÉE

140 g de beurre
2 g de sel
75 g de sucre glace
25 g de poudre d'amande
1 oeuf
250 g de farine

2. GEL DE CLÉMENTINE

100 ml de clémentine
30 g de sucre
2 g d'acide citrique
1,5 g d'agar agar
0,3 g de Citras

3. RIZ AU LAIT & VANILLE DE MADAGASCAR

Riz au lait
Lait
Vanille de Madagascar
Zestes de clémentine
Crème 40%
Lait concentré sucré

4. QUARTIERS DE CLÉMENTINE

Clémentines

5. GANACHE AU CHOCOLAT BLANC

240 g de chocolat blanc
200 g de crème 40% chaude
220 g de crème 40% froide
Vanille de Madagascar
3 feuilles de gélatine

6. TUILE CROUSTILLANTE

20 g de blancs d'oeufs
20 g de farine de froment
20 g de beurre
20 g de sucre

7. QUARTIERS DE CLÉMENTINE EN TEXTURES

200 ml de jus de clémentine
2 g d'agar agar
3 g de pectine
100 g de sucre
1 citron vert

8. BILLES DE CLÉMENTINE

Gel de clémentine
Texture de clémentine

9. GLAÇAGE & FLOPAGE

100 ml de chocolat blanc
100 ml de Mycryo
1 bombe orange de flopage

COCKTAIL COINTREAU®

INGREDIENTS

Cognac Rémy Martin® 1738
Cointreau®
Oleo saccharum de clémentine
Orgeat de millet
Lait de riz au salep
Citron vert

1. OLÉO SACCHARUM DE CLEMENTINE

Ajouter le sucre sur les zestes de clémentine. Mélanger.
Laisser macérer pendant 24 heures. Filtrer.

2. ORGEAT DE MILLET

1 litre de lait de millet
1 kg de sucre

3. LAIT DE RIZ AU SALEP

50 cl de lait de riz
10 g de salep

