RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Otto TAY,
Champion du Monde de la Pâtisserie
World Pastry Champion,
Malaisie/Malaysia



TIRAMISU COINTREAU®

Recette pour 2 personnes

1. IMBIBAGE CAFÉ COINTREAU®

2 bouchons de Cointreau® 40% vol.
150 g d'eau
7 g de café soluble
44 g de sucre

Dans un saladier, mélanger le Cointreau®, l'eau, le café soluble et le sucre.

2. PREPARATION MASCARPONE

2 jaunes d'œufs
45 g de sucre
125 g de mascarpone
1 ou 2 bouchons de Cointreau® 40% vol.
100 g de crème liquide

Dans un saladier, bien mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Dans un bain-marie à faible température, monter en sabayon (65°C) pendant environ 10 minutes.

Détendre le mascarpone dans un saladier et incorporer au fouet le sabayon et le Cointreau®. Réserver au réfrigérateur.

Verser la crème liquide froide dans un saladier et monter au fouet. Incorporer délicatement la préparation mascarpone à la crème fouettée, sans trop mélanger.

3. MONTAGE

8 biscuits à la cuillère

Imbiber rapidement les biscuits à la cuillère et les répartir dans le fond d'un moule carré.
Recouvrir de préparation mascarpone.
Placer une seconde couche de biscuits à la cuillère.
Terminer par répartir de la préparation mascarpone.
Saupoudrer de sucre glace, puis de poudre de cacao.
Placer au réfrigérateur pendant 20 minutes avant de déguster.

COINTREAU® TIRAMISU

Recipe for 2 persons

1. COINTREAU® COFFEE SYRUP

2 caps of Cointreau® 40%
150 g water
7 g instant coffee
44 g sugar

In a bowl, mix Cointreau®, water, instant coffee and sugar.

2. MASCARPONE PREPARATION

2 egg yolks
45 g sugar
125 g mascarpone
1 / 2 caps of Cointreau® 40%
100 g liquid cream

In a bowl, mix well egg yolks and sugar. In a bain-marie at low temperature, beat to form a sabayon (65°C) for around 10 minutes.

Mix the mascarpone in a bowl and incorporate the sabayon and Cointreau® with a whisk. Store in the refrigerator.

Pour the cold liquid cream in a bowl and whip. Add gradualy the mascarpone preparation into the whipped cream (avoid prolonged mixing).

3. ASSEMBLY

8 Lady finger biscuits

Soak quickly the Lady finger biscuits and spread at the bottom of square mould.
Cover with mascarpone preparation.
Place a second layer of Lady finger biscuits.
Complete with mascarpone preparation.
Sprinkle with icing sugar, then cocoa powder.
Put in the refrigerator for 20 minutes before tasting.