



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## LE BON DOSAGE EN PÂTISSERIE

du PARFUM

du NATUREL

un DOSAGE PRÉCIS

RECETTE DE BASE	PARFUM PEU INTENSE	PARFUM INTENSE	PARFUM TRÈS INTENSE
Crème pâtissière	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème Chantilly	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Crème légère	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème au beurre	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Ganache	50 g/kg	80 g/kg	100 g/kg
Mousse	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème glacée	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Sorbet	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Imbibage	80 g/kg	150 g/kg	250 g/kg

(Dosages précis pour Cointreau®, Rémy Martin®, Mount Gay® et Kirsch Jacobert®)

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703



PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert®

Père  
MAGLOIRE®



Amarena-  
COINTREAU