



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## BRIOCHETTE



LE CHEF

Création originale de  
Monsieur BLOT

THE CHEF

Original creation by  
Mr BLOT

Recette pour 25 pièces

Recipe for 25 pièces

### INGRÉDIENTS

Pâte à brioche :  
500 g de farine T55  
10 g de sel  
60 g de sucre  
20 g de levure  
250 g d'œufs (5 œufs)  
225 g de beurre

500 g de crème pâtissière  
20 g de **Cointreau®** 60% vol.  
50 g de pignons de pin  
50 g d'écorces d'oranges macérées au **Cointreau®** 60% vol.

Pétrir la farine, le sel, le sucre, la levure et les œufs 10 minutes en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Bien corser.

Quand la pâte se décolle, ajouter le beurre.

Laisser pointer à température ambiante 30 minutes, puis mettre au froid.

Peser des boules de 40 g.

Décorer avec des pignons de pin.

Laisser pousser. Cuire 15 à 20 minutes en four statique à 200°C.

Faire une crème pâtissière. Ajouter le **Cointreau®**, les pignons de pin et les écorces d'oranges macérées au **Cointreau®**.

Ouvrir les briochettes et garnir de crème pâtissière **Cointreau®**.

### INGREDIENTS

Brioche dough:  
500 g flour T55  
10 g salt  
60 g sugar  
20 g yeast  
250 g eggs (5 eggs)  
225 g butter

500 g pastry cream  
20 g **Cointreau®** 60% vol.  
50 g pine nuts  
50 g orange zests, macerated in **Cointreau®** 60% vol.

Knead the flour, salt, sugar, yeast and eggs for 10 minutes in second speed until obtaining an homogeneous paste.

Knead the dough to give it elasticity.

When the dough falls apart, add the butter.

Let rest at ambient temperature for 30 minutes, then refrigerate.

Portions of 40 g are formed into balls.

Decorate with pine nuts.

Leave to rise.

Bake 15/20 minutes in static oven to 200°C.

Prepare pastry cream. Add the **Cointreau®**, pine nuts and orange zests macerated in **Cointreau®**.

Open the briochettes and garnish with **Cointreau®** pastry cream.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®