



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LES CHEFS THE CHEFS



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



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
25 g de Cointreau® 60% 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
25 g Cointreau® 60%

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®.