



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GOLDEN POPS & COGNAC ON THE ROCKS



LE CHEF

Création originale de
Patrick AUBRION,
Chef pâtissier chocolatier



Sculpture en fils d'or : Racso Jugatrap

Recettes pour 35 pièces

CAKE POPS YUZU

- 115 g de beurre, à température ambiante
- 170 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 200 g de sucre cristal
- 100 ml de lait entier
- 20 ml de jus de yuzu
- Zeste de yuzu
- 5 ml de **Cointreau®** 60% vol.
- 100 g d'œufs

Mettre le beurre dans un bol et incorporer le sucre petit à petit.
Ajouter les œufs un à un.
Mélanger bien, puis ajouter la farine petit à petit.
Enfin, incorporez le lait, le jus et le zeste de yuzu, le **Cointreau®**.

Répartir la pâte dans les cavités du gaufrier spécial cake pops et faire cuire.
Retirer les cake pops du gaufrier et laisser refroidir.
Insérer une brochette dans chaque boule.
Passer les cake pops dans le chocolat noir cristallisé et les piquer sur un bloc de polystyrène pour les laisser refroidir.
Décorer avec des feuilles d'or 23 carats.

CAKE POPS PRUNE

- 115 g de beurre, à température ambiante
- 170 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 100 g de sucre cristal
- 100 g de prunes confites
- 110 ml de lait entier
- 15 ml de brandy **St-Rémy®** 60% vol.
- 100 g d'œufs

Mixer les prunes confites pour obtenir une belle texture lisse et onctueuse.
Mettre le beurre et les prunes dans un bol et incorporer le sucre petit à petit. Ajouter les œufs un à un.
Mélanger bien, puis ajouter la farine petit à petit.
Mélanger le lait et le brandy **St-Rémy®** à la pâte.

Répartir la pâte dans les cavités du gaufrier spécial cake pops et faire cuire.
Retirer les cake pops du gaufrier et laisser refroidir.
Insérer une brochette dans chaque boule.
Passer les cake pops dans le chocolat cristallisé et les piquer sur un bloc de polystyrène pour les laisser refroidir.
Décorer avec des feuilles d'or 23 carats.

COGNAC ON THE ROCKS

1. Choisir un verre bien propre.
2. Ajouter un peu de **cognac Rémy Martin® 1738** dans un tumbler ou un petit verre à whisky et le faire tourner pour recouvrir l'intérieur.
3. Verser 30 ml de **cognac Rémy Martin® 1738**.
4. Ajoutez 2 ou 3 glaçons dans votre verre.
5. Déguster.

COINTREAU

ST-RÉMY
HOTELLES & CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobvert®

Père MAGLOIRE®