



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

METAXA®

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de Louizos Symeonidis,
Vanilla Gelateria à Thessalonique, Grèce

Original creation by Louizos Symeonidis,
Vanilla Gelateria in Thessaloniki, Greece



GELATO LOUIZOS

Recette pour 3 kg de glace soit 43 boules de 70 g
à déguster à -12°C

INGRÉDIENTS

1 660 g de lait entier (3,5% de M.G.)
115 g de lait écrémé en poudre (1,5% de M.G.)
85 g de dextrose
55 g de jaunes d'œufs
3 g d'inuline
395 g de sucre cristallisé
7 g de stabilisateur
590 g de crème épaisse (35% de M.G.)
50 g de sirop de glucose
6 g de mélange d'épices*
2-3 g d'écorce d'orange
60 g de Metaxa® 60% vol.
150 g de confit d'orange ou de bergamote

* Ingrédients pour le mélange d'épices

1 g de gingembre en poudre
1 g de cannelle de Ceylan
1 g de noix de muscade en poudre
2 g de mélange d'épices (mélange de poivres)
1 g d'anis étoilé

PRÉPARATION

Dans une casserole à fond épais, mélanger le lait entier, le lait écrémé en poudre, le dextrose, les jaunes d'œufs et l'inuline à feu moyen, en remuant continuellement jusqu'à ce que la température atteigne 40°C.

À 40°C, ajouter le sucre cristallisé et le stabilisateur et remuer jusqu'à ce que le stabilisateur soit entièrement dissous. À 45°C, incorporer la crème épaisse.

À 60°C, ajouter le sirop de glucose. Lorsque la température atteint 65°C, maintenir à cette température pendant 30 minutes en remuant constamment. Hors du feu, ajouter le mélange d'épices et les écorces d'orange.

Lorsque le mélange a refroidi à température ambiante, couvrir le bol d'un film plastique en veillant à ce qu'il touche la surface du mélange. Réfrigérer pendant au moins 4 heures ou toute la nuit. Cela permet aux saveurs de se mélanger et à la base de mûrir.

Filtrer le mélange au tamis à mailles fines dans un bol propre. Ajoutez le Metaxa® avant de verser dans une sorbetière et congeler. À la sortie de la machine, incorporer l'orange confite à l'intérieur et sur le dessus.

LOUIZOS GELATO

Recipe for 3 kg of ice cream (43 scoops of 70 g each)
to be enjoyed at -12°C

INGREDIENTS

1 660 g whole milk (3.5% fat)
115 g skimmed milk powder (1.5% fat)
85 g dextrose
55 g egg yolks
3 g inulin
395 g granulated sugar
7 g stabilizer
590 g heavy cream (35% fat)
50 g glucose syrup
6 g spice mix*
2-3 g orange peel
60 g Metaxa® spirit 60%
150 g orange or bergamot confit

* Ingredients for Spice Mix

1 g ginger powder
1 g Ceylon cinnamon
1 g nutmeg powder
2 g all spice (pepper mix)
1 g star anise

PREPARATION

In a heavy-bottomed saucepan, combine the whole milk, skim milk powder, dextrose, egg yolks and inulin over medium heat, stirring continuously until the temperature reaches 40°C.

When the temperature reaches 40°C, add the granulated sugar and stabilizer and stir until the stabilizer is completely dissolved. At 45°C, stir in the heavy cream.

At 60°C, add the glucose syrup. When the temperature reaches 65°C, keep at this temperature for 30 minutes, stirring constantly. Remove from heat and add the spice mix and orange peel.

Once the mixture has cooled to room temperature, cover the bowl with cling film, making sure it touches the surface of the mixture. Refrigerate for at least 4 hours or overnight. This allows the flavors to blend and the base to mature.

Strain the mixture through a fine-mesh sieve into a clean bowl. Add the Metaxa® before pouring into an ice-cream maker and freeze. Once out of the machine, stir in the candied orange inside and on top.