



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SORBET COSMOPOLITAN



LE CHEF THE CHEF

Création originale de/
Original creation by
Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier
Champion du Monde de la Pâtisserie/
World Pastry Champion
'Une glace à Paris', France



INGRÉDIENTS

1 200 g d'eau
300 g d'inuline
135 g de sucre semoule

300 g de glucose atomisé
18 g de stabilisateur
600 g de purée de cranberry
150 g de jus de citron vert
225 g de Cointreau® 60% vol.
75 g de vodka

PRÉPARATION

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau.
Ajouter le mélange sucre semoule, inuline, glucose atomisé et stabilisateur. Porter l'ensemble à 85°C.
Ajouter le jus de citron vert et la purée de cranberry. Mixer.
Refroidir rapidement à 40°C.
Ajouter le Cointreau® et la vodka.
Mixer de nouveau.
Laisser maturer pendant minimum 4 heures.
Mixer et turbiner.

INGREDIENTS

1 200 g water
300 g inulin
135 g caster sugar

300 g atomised glucose
18 g stabiliser
600 g cranberry puree
150 g lime juice
225 g Cointreau® 60%
75 g vodka

PRÉPARATION

Bring the water to the boil in a saucepan.
Add the caster sugar, inulin, glucose and stabiliser.
Bring the mixture to 85°C.
Add the lime juice and cranberry puree. Blend.
Cool rapidly to 40°C.
Add the Cointreau® and vodka.
Blend again.
Leave to mature for at least 4 hours.
Blend and whirl.