



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## SORBET MARGARITA



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  
150 g de sucre semoule

300 g de glucose atomisé  
18 g de stabilisateur  
6 g de zestes de citron vert  
450 g de jus de citron vert  
120 g de Cointreau® 60% vol.  
225 g de téquila

### PRÉPARATION

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

### INGREDIENTS

1 200 g water  
300 g inulin  
150 g caster sugar

300 g atomised glucose  
18 g stabiliser  
6 g lime zest  
450 g lime juice  
120 g Cointreau® 60%  
225 g tequila

### PRÉPARATION

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