



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



## SORBET SIDECAR



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  
12 g de zestes d'orange  
3 gousses de vanille

150 g de sucre semoule  
300 g d'inuline  
300 g de glucose atomisé  
18 g de stabilisateur

525 g de jus de citron  
90 g de **Cointreau®** 60% vol.  
225 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.

### PRÉPARATION

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, les zestes et les gousses coupées et grattées.

Ajouter le mélange sucre semoule, inuline, glucose atomisé et stabilisateur. Porter l'ensemble à 85°C.

Ajouter le jus de citron. Chinoiser. Mixer.

Refroidir rapidement à 4°C.

Ajouter le **Cointreau®** et le **brandy St-Rémy®**.

Mixer de nouveau.

Laisser mûrir pendant minimum 4 heures.

Mixer et turbiner.

### INGREDIENTS

1 200 g water  
12 g orange zest  
3 vanilla pods

150 g caster sugar  
300 g inulin  
300 g atomised glucose  
18 g stabiliser

525 g lemon juice  
90 g **Cointreau®** 60%  
225 g **St-Rémy® Brandy** 60%

### PREPARATION

In a saucepan, bring the water, zest and vanilla pods, cut and scraped, to the boil.

Add the caster sugar, inulin, glucose and stabiliser.

Bring the mixture to 85°C.

Add the lemon juice. Blend.

Cool rapidly to 4°C.

Add the **Cointreau®** and **St-Rémy® brandy**.

Blend again.

Leave to mature for at least 4 hours.

Blend and whirl.