



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## PRALINE COINTREAU®

Création originale de  
/Original creation by  
Bruno SCHNEIDER,  
2<sup>ème</sup> prix de la Finale romande et  
tessinoise des jeunes confiseurs 2022  
/ 2<sup>nd</sup> prize of 2022 Swiss Competition  
Final with young confectioners



### 1. CARMEL COINTREAU®

130 g de crème  
200 g de sucre  
140 g de purée de mandarine  
200 g de couverture Rio Huimbi  
15 g de beurre  
18 g de Cointreau® 60% vol.  
Zestes d'1/2 orange

Caraméliser le sucre et décuire avec la crème et la purée préalablement bien chauffées. Verser sur la couverture et mixer. Ajouter le beurre, le Cointreau® et les zestes, mixer et couler à environ 26°C.

### 2. GANACHE AMANDE

100 g de lait d'amande  
80 g de beurre de cacao  
80 g de couverture blanche  
100 g de pure pâte d'amandes blanches

Chauffer le lait d'amande et mélanger avec les autres ingrédients. Emulsionner et couler.

### 3. DÉCOR

Pulvériser un spray noir sur une petite partie à la base du moule, poursuivre avec du beurre de cacao orange (tempérés). Laisser cristalliser une nuit à 18°C. Répartir un peu de scintillant orange. Mouler en noir.

### 1. COINTREAU® CARMEL

130 g cream  
200 g sugar  
140 g tangerine puree  
200 g Rio Huimbi couverture  
15 g butter  
18 g Cointreau® 60%  
Zest of half an orange

Caramelize the sugar and stop cooking with cream and puree, preheated well. Pour over the couverture and mix. Add butter, Cointreau® and zest, mix and use at about 26°C.

### 2. ALMOND GANACHE

100 g almond milk  
80 g cocoa butter  
80 g white couverture  
100 g white almond pure paste

Heat almond milk and mix with the other ingredients. Emulsify and use.

### 3. DECOR

Spray a dark preparation on a small part to the mold base, continue with orange cocoa butter (at room temperature). Let crystallize overnight to 18°C. Spread a bit of orange sparkle. Cover with dark chocolate.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Est. 1703 Barbados Rum



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®