



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



## LE FLORIVAL GÂTEAU D'ÉTÉ

Création commune des Syndicats de Pâtisserie  
de la Fédération Provence - Côte d'Azur



### COMPOSITION

- Fond de pâte sucrée
- Fruits hachés macérés au Cointreau®
- Appareil spécial
- Cointreau® 60% vol.

### 1. PÂTE SUCRÉE

1 000 g de farine  
500 g de matière grasse  
500 g de sucre  
4 œufs  
Vanille

Votre recette habituelle

### 2. APPAREIL SPÉCIAL

Première partie :  
500 g de tant pour tant blanc  
2 œufs  
12 cl de Cointreau® 60% vol.  
50 g d'oranges confites coupées en fines lamelles  
14 jaunes d'œufs  
Vanille  
40 g de matière grasse fondue

Seconde partie :  
40 g de farine  
14 blancs d'œufs

Première partie :

Mélanger ensemble les ingrédients et monter à froid.

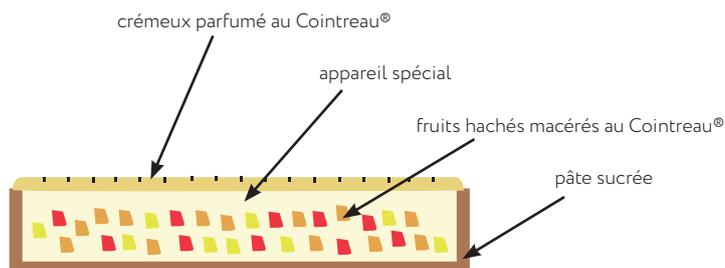
Seconde partie :

Incorporer la farine puis les blancs fermes.

### 3. MONTAGE & FINITION

Foncer des moules ou des cercles à tarte avec la pâte sucrée.  
Recouvrir le fond de fruits hachés macérés au Cointreau®.  
Ajouter l'appareil spécial.  
Cuisson à four moyen.

Quand les entremets sont froids, les imbiber de Cointreau®.  
Puis recouvrir d'un crémeux parfumé au Cointreau® ou d'un nappage à l'abricot.  
Saupoudrer de sucre glace ou napper d'un glaçage à l'eau.  
Finir en créant un décor quadrillé.



## ORIGINE

Parce que cet entremets est né en Provence et que de tous temps, la Provence est renommée pour la beauté de ses fleurs, les plus parfumées au monde.

Si le langage des fleurs est aussi celui de l'amour, un certain nombre de grands amoureux ont cependant préféré déclarer leur flamme, de façon plus originale, avec un beau gâteau car un bel entremets ouvre souvent mieux les cœurs que bien des brassées de fleurs.

Le Florival accomplira, sans doute, cette délicate mission de façon élégante tout en régaland bien des gourmets. Et puis, seul l'arôme subtil du Cointreau® méritait de sublimer un tel entremets.

