



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CRÈME BRÛLÉE COINTREAU®



LE/THE CHEF

Création originale de
Original creation by
Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France



Recette pour 18 ramequins de 120 g

Recipe for 18 ramekins of 120 g

INGREDIENTS & PREPARATION

500 g de crème liquide
1 gousse de vanille de Tahiti
210 g de sucre
320 g de jaunes d'oeufs pasteurisés
25 g de masse de gélatine de base
40 g de Cointreau® 54% vol.
Poids total : 1 095 g

Infuser la vanille dans la crème. Réaliser une crème anglaise et la cuire à 84°C. Incorporer la masse gélatine et le Cointreau®. Mixer puis refroidir en bac pendant une nuit. Verser dans des moules individuels. Caraméliser à la salamandre avec du sucre cassonade jusqu'à coloration.

INGREDIENTS & PREPARATION

500 g liquid cream
1 Tahitian vanilla pod
210 g sugar
320 g pasteurized egg yolks
25 g basic gelatin mass
40 g Cointreau® 54%
Total weight: 1,095 g

Infuse the vanilla in the cream. Make a custard and cook it at 84°C. Add the gelatin mass and Cointreau®. Blend and then chill in a container overnight. Pour into individual molds. Caramelize under the salamander with brown sugar until browned.