



LE NOIRMONT

PÂTISSERIE SUISSE

THE NOIRMONT

SWISS PASTRY

BAVAROISE AU COINTREAU®

1 litre de lait
 6 jaunes d'œufs
 300 g de sucre
 12 feuilles de gélatine préalablement ramollies
 Cointreau® 60% vol.

BAVAROISE WITH COINTREAU®

1 liter milk
 6 egg yolks
 300 g sugar
 12 previously softened gelatin sheets
 Cointreau® 60%

GANACHE SPÉCIALE

1/2 litre de crème fraîche
 100 g de sucre
 500 g de couverture fondante
 100 g de beurre

SPECIAL GANACHE

1/2 liter heavy cream
 100 g sugar
 500 g dark chocolate couverture
 100 g butter

Garnir une génoise chocolat de bavaroise au Cointreau®.
 Incorporer des tranches d'oranges macérées au Cointreau®.
 Glacer avec la ganache spéciale.
 Décorer selon votre convenance.

Fill a chocolate sponge cake with Cointreau® bavaroise.
 Add slices of orange macerated in Cointreau®.
 Glaze with the special ganache.
 Decorate as desired.

