



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



SPECIAL BABA au fil des saisons



SIROP D'IMBIBAGE COINTREAU®

1 000 g d'eau
450 g de sucre semoule
100 g de Cointreau® 60% vol.

Porter à ébullition l'eau, le sucre semoule puis ajouter le Cointreau® à 50°C environ.

SIROP D'IMBIBAGE MOUNT GAY®

1 000 g d'eau
450 g de sucre semoule
100 g de Rhum Mount Gay® 55% vol.

Porter à ébullition l'eau, le sucre semoule puis ajouter le Rhum Mount Gay® à 50°C environ.

BABA AUX FRUITS ROUGES

Suggestion de garniture

Passer un léger voile de nappage avant de déposer un mélange de fruits rouges de saison (framboises, groseilles, cassis, fraises, pommes, ...)

Eté

BABA AUX MARRONS

Crème légère marron

300 g de crème de marron
1 000 g de crème fouettée
10 g de Cointreau® 60% vol.

Lisser la crème de marron et incorporer délicatement la crème fouettée ferme montée sans sucre, puis le Cointreau®. Réserver pour la garniture des babas.

Automne

BABA TRADITION

Crème pâtissière

1 034 g de lait (1 litre)
2 gousses de vanille
250 g de sucre semoule
80 g de poudre à crème
200 g de jaunes d'œufs
50 g de beurre

Travailler au fouet selon la recette traditionnelle de la crème pâtissière.

Crème chantilly

1 000 g de crème fleurette
80 g de sucre glace

Au batteur, monter ensemble la crème fleurette et le sucre (ne pas trop serrer).

Crème légère vanille

1 000 g de crème pâtissière
200 g de crème chantilly

Lisser la crème pâtissière froide et incorporer la crème chantilly délicatement. Réserver pour la garniture de babas.

Printemps

BABA EXOTIC

Suggestion de garniture

Passer un léger voile de nappage avant de déposer un mélange de fruits exotiques (fruit de la passion, kiwi, kumquat, citron vert, ...)

Hiver



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®