



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE VAUCLUSE  
THE VAUCLUSE



### 1. BISCUIT AUX AMANDES

2 000 g tant pour tant  
20 jaunes d'oeufs  
1/4 de litre de lait et Cointreau® 60% vol.  
400 g de farine  
400 g de beurre noisette  
20 blancs fermes

### 2. MOUSSE AU COINTREAU®

1/2 litre de blancs fermes  
1 000 g de sucre cuit au boulé

Meringuer. Laisser refroidir en tournant.

Incorporer :

1 250 g de matière grasse  
250 g de Cointreau® 60% vol.

### 3. MONTAGE

Couper en deux une plaque de biscuit aux amandes.

Parfumer au Cointreau®.

Garnir avec une couche de mousse au Cointreau® puis une rangée de belles fraises.

Placer la seconde plaque de biscuit aux amandes.

Napper de glaçage fondant.

Refroidir.

Couper les bordures. Décorer selon votre inspiration.

### 1. ALMOND SPONGE

2,000 g (equal parts)  
20 egg yolks  
1/4 liter of milk and Cointreau® 60%  
400 g flour  
400 g brown butter  
20 stiff egg whites

### 2. COINTREAU® MOUSSE

1/2 liter stiff egg whites  
1,000 g sugar cooked to soft ball stage

Whip into meringue. Let cool while stirring.

Fold in:

1,250 g fat  
250 g Cointreau® 60%

### 3. ASSEMBLY

Cut a sheet of almond sponge in half.

Flavor with Cointreau®.

Spread a layer of Cointreau® mousse, then arrange a row of fresh strawberries.

Place the second sheet of almond sponge on top.

Coat with a smooth glaze.

Chill.

Trim the edges. Decorate as desired.



#### LE BON DOSAGE

Cliquez sur le drapeau  
pour voir la **VIDÉO**



#### THE RIGHT MEASURE

Click on the flag  
to watch the **VIDEO**

