



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE SAINT-TROPEZ THE SAINT-TROPEZ



1. PREPARATION DE LA GLACE

1 litre de lait
 300 g de sucre
 10 jaunes d'oeuf
 2 feuilles de gélatine
 ¼ de litre de crème
 2 zestes d'orange
 1 zeste de citron
 2 jus d'oranges
 1 jus de citron
 1 pincée de cannelle
 75 g d'écorces d'oranges
 15 cl de **Cointreau®** 60% vol.

Hacher très finement les écorces d'orange et les faire macérer dans le **Cointreau®**.

Mélanger le lait, le sucre, les jaunes, la gélatine ramollie et la crème. Ajouter les zestes, les jus et la cannelle. Turbiner. Incorporer enfin les écorces d'orange macérées au **Cointreau®**.

2. MONTAGE

Verser la préparation dans un moule à génoise.
 Incorporer des dés de biscuits aux amandes aromatisés au **Cointreau®**.
 Décorer en pochant la même glace et en plaçant quelques écorces d'oranges confites. Surgeler.

1. PREPARING THE ICE CREAM

1 liter of milk
 300 g of sugar
 10 egg yolks
 2 sheets of gelatin
 ¼ liter of heavy cream
 Zest of 2 oranges
 Zest of 1 lemon
 Juice of 2 oranges
 Juice of 1 lemon
 1 pinch of cinnamon
 75 g orange peel
 15 cl **Cointreau®** 60%

Finely chop the orange peel and let it macerate in the **Cointreau®**.

Mix the milk, sugar, egg yolks, softened gelatin and cream. Add the zest, juices, and cinnamon. Churn in an ice cream maker. Finally, fold in the orange peel macerated in **Cointreau®**.

2. ASSEMBLY

Pour the mixture into a sponge cake pan.
 Fold in almond sponge cubes flavored with **Cointreau®**.
 Decorate by piping the same ice cream and placing a few pieces of candied orange peel on top. Freeze.



LA BONNE TEXTURE

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



THE RIGHT TEMPERATURE

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

