



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LES CHEFS THE CHEFS



Création originale de / Original creation by Manuel et Alexis BOUILLET, Chefs pâtisseries consultants/ Consultant Pastry Chefs, Twin's Creative Lab, Taiwan

CRÈME ANGLAISE COINTREAU®

Recette pour 200 g

INGREDIENTS

- 20 g de crème 35%
20 g de lait
13 g de jaunes d'œufs
14 g de sucre
2 g de gélatine 200 blooms
10 g de Cointreau® 60% vol.

PREPARATION

Dans une casserole, réunir la crème et le lait. Verser la moitié du sucre. Porter à 85°C. Mélanger les jaunes d'œufs et l'autre moitié du sucre. Lorsque la température de 85°C est atteinte, verser sur le mélange jaunes-sucre, tout en mélangeant au fouet. Puis transvaser dans la casserole et porter à 85°C de nouveau. Incorporer la gélatine hydratée. Filtrer. Faire refroidir à 27/30°C avant d'incorporer le Cointreau®.

COINTREAU® CUSTARD

Recipe for 200 g

INGREDIENTS

- 20 g 35% cream
20 g milk
13 g egg yolks
14 g sugar
2 g gelatine 200 blooms
10 g Cointreau® 60%

PREPARATION

In a saucepan, combine the cream and milk. Pour in half the sugar. Bring to 85°C. Mix the egg yolks with the other half of the sugar. When the temperature reaches 85°C, pour over the yolk-sugar mixture, whisking all the time. Transfer to the saucepan and heat to 85°C again. Stir in hydrated gelatin. Strain. Cool to 27/30°C before adding Cointreau®.

Cliquez sur le drapeau pour voir la VIDÉO



Click on the flag to watch the VIDEO



COINTREAU



MOUNT GAY Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobet

P. MAGLOIRE

Griottines Cointreau

Amarena Cointreau