



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE DEURNE
THE DEURNE



PARFAIT FRAISE AU COINTREAU®

1 litre de purée de fraise densité 1.2624
(30° Baumé)
32 jaunes d'oeuf
1 litre de crème fraîche
200 g de Cointreau® 60% vol.

Chemise un moule à bombe avec de la crème glacée vanille.
Garnir l'intérieur avec le parfait fraise au Cointreau®.
Décorer avec des pointes de crème fouettée.

STRAWBERRY PARFAIT WITH COINTREAU®

1 liter of strawberry purée, density 1.2624
(30° Baumé)
32 egg yolks
1 liter of crème fraîche
200 g of Cointreau® 60%

Line a dome-shaped mold with vanilla ice cream.
Fill the inside with the strawberry parfait with Cointreau®.
Garnish with swirls of whipped cream.

ORIGINE

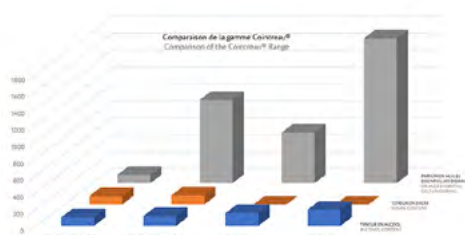
Le nom de ce dessert ferait référence à la ville de Deurne, grand district résidentiel et verdoyant d'Anvers en Belgique, qui signifierait « hauteur » ou « élévation », hérité d'une racine pré-germanique.

Ce passé lointain se reflète encore aujourd'hui dans un territoire marqué par ses parcs, ses zones boisées et son identité historique bien ancrée.



The name of this dessert is said to refer to the town of Deurne, a large, green residential district of Antwerp, Belgium, and is believed to mean "height" or "elevation," derived from a pre-Germanic root.

This distant past is still reflected today in an area characterized by its parks, wooded areas, and deeply rooted historical identity.



PLUS DE PARFUM

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



MORE FLAVOUR

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

