



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE SIBÉRIEN THE SIBERIAN



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

1/2 litre de jaunes d'œufs
 1/2 litre de sirop tiède à densité 1.2850 (32° Baumé)
 20 cl de **Cointreau®** 60% vol.
 3 litres de crème fleurette à 32/35% M.G.
 150 g d'écorces d'oranges finement hachées, préalablement macérées au **Cointreau®**

Mélanger délicatement les jaunes d'œufs et le sirop tiède. Pocher l'ensemble au bain-marie en évitant la formation de grumeaux. Puis fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le **Cointreau®**. Conserver au froid.

24 heures après, monter la crème fleurette.

Au moment du mélange, incorporer d'abord dans le premier appareil les écorces d'oranges macérées, puis la crème montée.

Mouler en parsemant des dés de biscuit bien imbibés au **Cointreau®**. Décorer avec quelques zestes d'oranges.

INGREDIENTS & PREPARATION

1/2 liter of egg yolks
 1/2 liter of warm syrup with a specific gravity of 1.2850 (32° Baumé)
 20 cl of **Cointreau®** 60%
 3 liters of whipping cream (32–35% fat)
 150 g finely chopped orange peel, previously macerated in **Cointreau®**

Gently mix the egg yolks and warm syrup. Poach the mixture in a double boiler, taking care to avoid lumps. Then whisk until completely cooled. Stir in the **Cointreau®**. Refrigerate.

After 24 hours, whip the whipping cream.

When ready to assemble, first fold the soaked orange peel into the first mixture, then fold in the whipped cream.

Pour into a mold, sprinkling in cubes of biscuit well soaked in **Cointreau®**. Garnish with a few orange zest strips.



LA BONNE TEXTURE

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



THE RIGHT TEXTURE

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

