



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## GLACE CHOCOLAT BLANC À LA MENTHE FRAÎCHE & COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de  
David WESMAËL,  
Meilleur Ouvrier de France Glacier



Recette pour 32 boules de 65 g et de 5 cm de diamètre

### 1. GLACE CHOCOLAT BLANC À LA MENTHE FRAÎCHE PARFUMÉE AU COINTREAU®

1 036 g de lait entier  
120 g de sucre semoule  
50 g de glucose atomisé  
75 g de poudre de lait 0 % MG  
230 g de crème fleurette  
440 g de chocolat blanc  
8 g de stabilisateur combiné  
80 g de menthe fraîche  
90 g de Cointreau® 60% vol.  
Poids total : 2129 g

Chauffer le lait à 80°C et laisser infuser avec la menthe fraîche pendant 20 minutes environ. Chinoiser et chauffer le lait à la menthe avec la crème liquide pour le mélange. A 25°C, ajouter la moitié du sucre et le glucose atomisé. A 30°C, ajouter la poudre de lait. A 45°C, ajouter le stabilisateur pour glaces mélangé avec l'autre moitié du sucre et pasteuriser le mix à 85°C. Verser le tout sur le chocolat blanc haché puis mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter le Cointreau® et mixer de nouveau. Laisser maturer 4 heures minimum. Mixer à nouveau et turbiner et réserver pour le marbrage.

### 2. COULIS DE MENTHE VERTE AU COINTREAU®

150 g de nappage neutre  
75 g d'eau  
30 g de sucre inverti  
8 g de menthe fraîche  
6 g de Cointreau® 60% vol.  
Q.S de colorant vert naturel  
Poids total : 269 g

Dans une casserole, réaliser un sirop avec l'eau, le sucre inverti et une pointe de colorant vert. Ajouter les feuilles de menthe fraîches et laisser infuser pendant 15 minutes. Chinoiser la menthe et verser le sirop sur le nappage neutre, mixer le nappage et le sirop de menthe coloré. Laisser refroidir 4°C et réserver pour le marbrage.

### 3. MONTAGE ET FINITION

Après le turbinage de la glace chocolat blanc à la menthe parfumée au Cointreau®, garnir une poche sans douille et couper une ouverture de 1 cm. Assouplir légèrement le coulis de menthe verte et garnir une poche sans douille et couper une ouverture de 0,5 cm. Positionner ensuite les deux poches l'une sur l'autre et les insérer dans une troisième poche munie d'une douille unie N° 8. Pocher en tournant dans un moule à sphères striées ou lisses de 5 cm de diamètre pour réaliser le marbrage et surgeler avant l'utilisation. Démouler et utiliser pour le montage d'un cornet, d'une coupe ou d'un dessert à l'assiette.



## WHITE CHOCOLATE AND FRESH MINT ICE CREAM WITH COINTREAU®

THE CHEF

Original creation by  
David WESMAËL,  
Meilleur Ouvrier de France Glacier



Recipe for 32 scoops (65 g and 5 cm in diameter)

### 1. WHITE CHOCOLATE AND FRESH MINT ICE CREAM FLAVORED WITH COINTREAU®

1 036 g whole milk  
120 g caster sugar  
50 g glucose powder  
75 g milk powder 0% fat content  
230 g light cream  
440 g white chocolate  
8 g combined stabiliser  
80 g fresh mint  
90 g Cointreau® 60%  
Total weight: 2 129 g

Heat the milk to 80°C and leave the fresh mint to infuse for around 20 minutes. Strain and heat the minted milk with the liquid cream for the mixture. At 25°C, add half the sugar and the glucose powder. At 30°C, add the milk powder. At 45°C, add the ice cream stabilizer mixed with the other half of the sugar and pasteurize the mixture at 85°C. Pour everything over the chopped white chocolate then mix. Chill quickly to 4°C. Add the Cointreau® and mix again. Leave to set for at least 4 hours. Mix again and churn and set aside for marbling.

### 2. GREEN MINT AND COINTREAU® COULIS

150 g clear glaze  
75 g water  
30 g inverted sugar  
8 g fresh mint  
6 g Cointreau® 60%  
Natural green coloring (as required)  
Total weight: 269 g

In a saucepan, make a syrup with the water, the inverted sugar and a touch of green coloring. Add the fresh mint leaves and allow them to infuse for 15 minutes. Strain the mint and pour the syrup on the clear glaze. Mix them together. Leave to chill to 4°C and set aside for marbling.

### 3. ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

After churning the white chocolate and mint ice cream flavored with Cointreau®, fill a piping bag and cut a 1 cm opening. Lightly soften the green mint coulis, fill a piping bag and cut a 0.5 cm opening. Position the two bags one on top of the other and insert them into a third bag with tip no. 8. Pipe by turning in a ribbed or smooth spherical mould (5 cm in diameter) to create the marbled effect and freeze before use. Remove from the mould to put in a cone, in a bowl or to use as part of a dessert on a plate.