



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PRALINE COINTREAU®

Création originale de
/Original creation by
Mélanie MARGUERAT,
3^{ème} prix de la Finale romande et
tessinoise des jeunes confiseurs 2022
/ 3rd prize of 2022 Swiss Competition
Final with young confectioners



1. SIROP COINTREAU®

80 g d'eau
170 g de sucre
5 g de glucose
70 g de Cointreau® 60% vol.

Porter l'eau, le sucre et le glucose à ébullition. Laisser refroidir.
Incorporer le Cointreau®. Ajouter 150 g de sirop neutre, bien
mélanger. Utiliser immédiatement.

1. COINTREAU® SYRUP

80 g water
170 g sugar
5 g glucose
70 g Cointreau® 60%

Boil water, sugar and glucose. Let cool. Incorporate the
Cointreau®. Add 150 g of neutral syrup, mix well. Use
immediately.

2. GANACHE ORANGE SANGUINE COINTREAU®

70 g de crème 35%
70 g de purée d'oranges sanguines
200 g de couverture noire
20 g de Cointreau® 60% vol.

Porter la crème et la purée à 60°C. Verser sur la couverture
noire, bien mélanger et incorporer le Cointreau®.

2. COINTREAU® BLOOD ORANGE GANACHE

70 g cream (35% fat)
70 g blood orange puree
200 g dark couverture
20 g Cointreau® 60%

Boil cream and puree to 60°C. Pour over the dark couverture,
mix well and add the Cointreau®.

3. DÉCOR & MONTAGE

Beurres de cacao rouge et orange
Couverture blanche
Sirop au Cointreau®
Ganache orange sanguine Cointreau®

Chauffer le moule. À l'aide d'une brosse à dent et d'une cuillère,
répartir des points de beurre de cacao rouge. Laisser figer. Avec
une éponge, faire un dégradé avec le beurre de cacao orange.
Mouler deux couches de couverture blanche, laisser figer.
Verser la ganache sur le sirop en tout petit filet puis laisser
légèrement figer au réfrigérateur.
Obturer avec la couverture blanche, laisser figer et démouler.

3. DECOR & ASSEMBLY

Cocoa butters, red and orange
White couverture
Cointreau® syrup
Cointreau® blood orange ganache

Heat the mold. With a toothbrush and a spoon, spread red
butter points. Let set. With a sponge, make a gradient with
orange cocoa butter. Mold two layers of white couverture, let
set.
Pour the ganache over the syrup in a very small net, then let set
slightly in the refrigerator.
Close with white couverture, let set and unmold.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados Rum


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®