



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



SORBET SIDECAR



LE CHEF THE CHEF

Création originale de/
Original creation by
Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier
Champion du Monde de la Pâtisserie/
World Pastry Champion
'Une glace à Paris', France



INGRÉDIENTS

1 200 g d'eau
12 g de zestes d'orange
3 gousses de vanille

150 g de sucre semoule
300 g d'inuline
300 g de glucose atomisé
18 g de stabilisateur

525 g de jus de citron
90 g de **Cointreau®** 60% vol.
225 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.

PRÉPARATION

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, les zestes et les gousses coupées et grattées.
Ajouter le mélange sucre semoule, inuline, glucose atomisé et stabilisateur. Porter l'ensemble à 85°C.
Ajouter le jus de citron. Chinoiser. Mixer.
Refroidir rapidement à 4°C.
Ajouter le **Cointreau®** et le **brandy St-Rémy®**.
Mixer de nouveau.
Laisser mûrir pendant minimum 4 heures.
Mixer et turbiner.

INGREDIENTS

1 200 g water
12 g orange zest
3 vanilla pods

150 g caster sugar
300 g inulin
300 g atomised glucose
18 g stabiliser

525 g lemon juice
90 g **Cointreau®** 60%
225 g **St-Rémy® Brandy** 60%

PREPARATION

In a saucepan, bring the water, zest and vanilla pods, cut and scraped, to the boil.
Add the caster sugar, inulin, glucose and stabiliser.
Bring the mixture to 85°C.
Add the lemon juice. Blend.
Cool rapidly to 4°C.
Add the **Cointreau®** and **St-Rémy® brandy**.
Blend again.
Leave to mature for at least 4 hours.
Blend and whirl.