



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE / THE CHEF

Création originale de
Original creation by
Lili Zhang
Cheffe pâtissière/Pastry Chef
théATRE, Pékin, Chine
Beijing, China



MADELEINE

PETIT GATEAU DE VOYAGE
AU COINTREAU® ET AU THÉ EARL GREY

Recette pour 30 pièces de 20 g

1. APPAREIL A MADELEINE

160 g de beurre
165 g d'oeuf entier
100 g de sucre
70 g de miel
160 g de farine T45
4 g de thé Earl Grey en poudre
10 g de poudre à lever
3 g de zestes de citron
5 g de zestes d'orange
20 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 697 g

Fondre le beurre. Battre les oeufs avec le sucre et le miel, puis incorporer les poudres tamisées et les zestes. Bien mélanger. Ajouter le beurre fondu et le Cointreau®. Verser dans des moules à madeleine. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 12 à 14 minutes.

2. GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC

500 g de chocolat blanc
5 g de zestes de citron
10 g de zestes d'orange
Poids total : 515 g

Faire tempérer le chocolat. Démouler les madeleines puis les tremper dans le chocolat (environ 5 g par pièce). Décorer avec quelques zestes de citron et d'orange.

MADELEINE

SMALL TRAVEL CAKE WITH COINTREAU®
AND EARL GREY TEA

Recipe for 30 pieces weighing 20 g each

1. MADELEINE DOUGH

160 g butter
165 g whole egg
100 g sugar
70 g honey
160 g T45 flour
4 g Earl Grey tea, powdered
10 g baking powder
3 g lemon zest
5 g orange zest
20 g Cointreau® 60%
Total weight: 697 g

Melt the butter. Beat the eggs with the sugar and honey, then stir in the sifted dry ingredients and the zest. Mix well. Add the melted butter and the Cointreau®. Pour into madeleine molds. Bake in a convection oven at 170°C for 12 to 14 minutes.

2. WHITE CHOCOLATE GLAZE

500 g white chocolate
5 g lemon zest
10 g orange zest
Total weight: 515 g

Melt the chocolate. Remove the madeleines from the mold, then dip them in the chocolate (about 5 g each). Garnish with a few strips of lemon and orange zest.