RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE

COINTREAU



AI MODIFIED

RECETTE Vintage RECIPE

LE PETIT FOUR DE L'EUROPE

EUROPE'S PETIT FOUR

FICHE INTERNATIONALE : PATISSERIE EUROPEENNE
Recette pour 300 pièces

1. PÂTE SABLÉE

- 900 g de farine
- 450 g de beurre
- 450 g d'amandes hachées
- 375 g de sucre glace
- 150 g d'oeufs
- 2 gousses de vanille

Préparer la pâte sablée la veille. Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur. La détailler avec un emporte-pièce de ø 3 cm et faire cuire ces fonds à une température de 180°C.

2. GANACHE SPÉCIALE

- 300 g de crème fraîche
- 200 g de sorbitol
- 350 g de beurre
- 450 g de Cointreau® 60% vol.
- 1500 g de couverture fondante

Dresser la ganache parfumée au Cointreau® sur les fonds de pâte sablée refroidis. Tremper ensuite le petit four (seulement la ganache) dans la couverture fondante.
Décorer avec le sigle de votre enseigne préalablement moulé en couverture lactée dans un moule spécial.

INTERNATIONAL RECIPE: EUROPEAN PASTRY
Recipe for 300 pieces

1. SHORTBREAD DOUGH

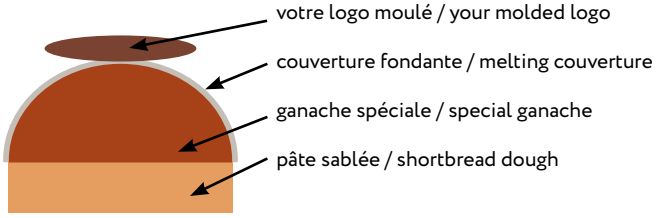
- 900 g flour
- 450 g butter
- 450 g chopped almonds
- 375 g icing sugar
- 150 g eggs
- 2 vanilla pods

Prepare the shortbread dough the day before. Roll out the dough to a thickness of 1 cm. Cut out circles using a 3 cm diameter cutter and bake the crusts at 180°C.

2. SPECIAL GANACHE

- 300 g fresh cream
- 200 g sorbitol
- 350 g butter
- 450 g Cointreau® 60%
- 1500 g melting couverture

Spread the Cointreau®-flavored ganache onto the cooled shortbread crusts. Then dip the petit four (just the ganache) into the melting couverture.
Decorate with your logo, which has been molded in milk couverture using a special mold.



ORIGINE

Si tous les confiseurs du monde se donnaient la main…
L'Association des Patrons Pâtissiers Confiseurs et Glaciers du Grand Duché du Luxembourg répond à cette attente en créant LE PETIT FOUR DE L'EUROPE.
Son baptême a lieu le 21 avril 1980 au Théâtre Municipal de Luxembourg, manifestation placée sous le Haut Patronage de Monsieur le Ministre des Affaires Etrangères et du Commerce Extérieur et de Monsieur le Bourgmestre de la ville de Luxembourg. LE PETIT FOUR DE L'EUROPE prend place dès lors dans le répertoire gastronomique européen.

If all the confectioners of the world joined forces…
The Association of Pastry Chefs, Confectioners, and Ice Cream Makers of the Grand Duchy of Luxembourg is responding to this need by creating EUROPE'S PETIT FOUR.
Its inaugural event took place on April 21, 1980, at the Théâtre Municipal de Luxembourg, under the High Patronage of the Minister of Foreign Affairs and Foreign Trade and the Mayor of the City of Luxembourg. From that moment on, EUROPE'S PETIT FOUR took its place in the European culinary repertoire.

RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE - www.remycointreaugastronomie.com
Gourmet Logistique SAS - 3087 Rue de la Gare - 59299 Boeschepe - France
Tel. +32 56 32 15 39 - E-mail : info@gourmetlogistique.com