RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE / THE CHEF

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




# CHOCOLAT CHAUD COINTREAU®

Recette pour 1 verre

## INGREDIENTS & PREPARATION

200 g de lait
15 g de cacao en poudre
10 g de Cointreau® 40 vol.
Sucre en quantité suffisante

Verser du lait dans une casserole, ajouter le cacao et le sucre.
Faire chauffer tout en mélangeant constamment.
Verser le chocolat chaud dans un verre approprié.
Ajouter le Cointreau®.
Saupoudrer de cacao en poudre pour décorer.

# COINTREAU® HOT CHOCOLATE

Recipe for 1 glass

## INGREDIENTS & PREPARATION

200 g milk
15 g cocoa powder
10 g Cointreau® 40%
Sugar, as needed

Pour the milk into a saucepan, then add the cocoa powder and sugar. Heat while stirring constantly.
Pour the hot chocolate into a suitable glass.
Add the Cointreau®.
Sprinkle with cocoa powder to garnish.

Cliquez sur le drapeau
pour voir la **VIDÉO**






Click on the flag
to watch the **VIDEO**



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