



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

LE BON DOSAGE EN PÂTISSERIE

du PARFUM

du NATUREL

un DOSAGE PRÉCIS

RECETTE DE BASE	PARFUM PEU INTENSE	PARFUM INTENSE	PARFUM TRÈS INTENSE
Crème pâtissière	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème Chantilly	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Crème légère	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème au beurre	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Ganache	50 g/kg	80 g/kg	100 g/kg
Mousse	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème glacée	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Sorbet	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Imbibage	80 g/kg	150 g/kg	250 g/kg

(Dosages précis pour Cointreau®, Rémy Martin®, Mount Gay® et Kirsch Jacobert®)

LES ACCORDS DE PARFUM



Arôme polyvalent par excellence, le Cointreau® parfume tous types de crèmes, mousses, fourrages, sirops, d'imbibage, glaces et sorbets. Seules quelques gouttes suffisent pour apporter une fraîcheur délicate et fruitée aux préparations culinaires.

Le Cointreau® s'associe également parfaitement aux parfums de fruits rouges, agrumes, fruits secs, vanille, café, amande, chocolats, pralinés, etc...



RÉMY MARTIN

L'intensité des tonalités boisées et florales appréciée par les plus grands professionnels fait du Cognac Rémy Martin® le partenaire idéal en chocolaterie.

Il s'accorde aussi très bien aux préparations pâtisseries à base de fruits secs (pralinés, fruits confits, abricots, raisins secs, amandes), d'épices (cannelle, vanille), de café et de caramel.



THE BOTANIST



METAXA®

