



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CHEF

Création originale de
Bella KAMARUDDIN,
3ème prix du jury
Finale romande et tessinoise
des jeunes confiseurs 2021

THE CHEF

Original creation by
Bella KAMARUDDIN,
3rd Jury Prize
The 2021 Swiss Competition Final
with young confectioners

PRALINE COINTREAU®

1. PURÉE D'ORANGE

300 g de purée ou de jus d'orange
30 g de pectine
120 g de sucre

Cuire les ingrédients sauf la gélatine environ 3 minutes après ébullition. Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

2. GANACHE COINTREAU

200 g de crème
70 g de beurre
20 g de glucose
240 g de couverture vanille
60 g de Cointreau® 60% vol.

Porter la crème, le beurre et le glucose à ébullition puis verser sur la couverture vanille. Mélanger délicatement et ajouter le Cointreau®.

3. MONTAGE

Couler une fine couche de couverture vanille dans des moules à praline décorés de beurre de cacao coloré. Remplir 1/3 de purée d'orange et faire durcir un moment au congélateur. Puis compléter de ganache Cointreau®. Après durcissement, obstruer avec de la couverture. Laisser refroidir et démouler les pralines.

COINTREAU® PRALINE

1. ORANGE PUREE

300 g orange puree or juice
30 g pectin
120 g sugar

Cook the ingredients except the gelatine for about 3 minutes after boiling. Let cool in the refrigerator until final use.

2. COINTREAU® GANACHE

200 g cream
70 g butter
20 g glucose
240 g vanilla couverture
60 g Cointreau® 60% vol.

Boil cream, butter and glucose, then pour on vanilla couverture. Mix gently and add Cointreau®.

3. ASSEMBLY

Cover with a thin layer of vanilla couverture in praline moulds, decorated with coloured cocoa butter. Fill 1/3 of orange puree and place into the freezer. Then make up to the moulds with Cointreau® ganache. After hardening, close with couverture. Let cool, then unmount the pralines.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père
MAGLOIRE®