



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU



LE CHEF

Création originale de  
Emilie RAVAIOLI,  
2ème prix du jury  
Finale romande et tessinoise  
des jeunes confiseurs 2021

THE CHEF

Original creation by  
Emilie RAVAIOLI,  
2nd Jury Prize  
The 2021 Swiss Competition Final  
with young confectioners

## PRALINE ABRICOT COINTREAU®

### 1. COMPOTÉE D'ABRICOT

200 g d'abricots coupés en petits dés  
30 g de sucre  
1 brin de romarin

Cuire tous les ingrédients jusqu'à ce que les abricots soient bien ramollis et laisser refroidir sur une plaque.

### 2. GANACHE AU COINTREAU®

15 g de sorbex  
15 g de glucose  
26 g de jus d'orange  
85 g de crème  
40 g de couverture lait  
170 g de couverture blanche  
30 g de beurre  
25 g de Cointreau® 60% vol.  
Beurre de cacao rouge  
Beurre de cacao orange  
Beurre de cacao blanc  
Couverture noire

Porter le sorbex, le glucose, la crème et le jus d'orange à ébullition. Verser sur les couvertures partiellement fondues. À 35°C, ajouter le beurre et le Cointreau® et mixer.  
Couvrir les moules de beurre de cacao rouge à 32°C, laisser prendre puis faire de même avec le beurre de cacao orange. Terminer avec une fine couche de beurre de cacao blanc. Laisser prendre et mouler de couverture noire. Remplir à moitié de compotée d'abricot, compléter de ganache Cointreau®. Laisser durcir au réfrigérateur, puis obturer les moules. Bien laisser prendre avant de démouler.

## COINTREAU® APRICOT PRALINE

### 1. APRICOT COMPOTE

200 g apricot in small dices  
30 g sugar  
1 rosemary sprig

Cook all the ingredients until the apricot dices are very soft and let cool in a tray.

### 2. COINTREAU® GANACHE

15 g sorbex  
15 g glucose  
26 g orange juice  
85 g cream  
40 g milk couverture  
170 g white couverture  
30 g butter  
25 g Cointreau® 60% vol.  
Red cocoa butter  
Orange cocoa butter  
White cocoa butter  
Dark couverture

Boil sorbex, glucose, cream and orange juice. Pour on partly melted couvertures. To 35°C, add butter and Cointreau®. Mix. Cover the moulds with red cocoa butter to 32°C, leave to set, start again with orange cocoa butter, one last time with white cocoa butter. Leave to set and cover with dark chocolate. Fill halfway with apricot compote, make up to the moulds with Cointreau® ganache. Leave to set in the refrigerator, then close the moulds. Leave to set before to unmould.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703



PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®