



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



TENDRESSE ANGEVINE

ANGEVIN TENDERNESS

Recette pour 4 plaques silicone de 15 moules ronds

Recipe for 4 silicon sheets of 15 round moulds

220 g d'oeufs
 50 g de sucre inversé
 250 g de sucre semoule
 300 g de farine tamisée
 18 g de levure chimique
 200 g de beurre
 40 g de zestes d'orange macérés au Cointreau® 60% vol.
 150 g de Cointreau® 60% vol.

220 g eggs
 50 g invert sugar
 250 g caster sugar
 300 g sieved flour
 18 g baking powder
 200 g butter
 40 g orange zests soaked in Cointreau® 60% vol.
 150 g Cointreau® 60% vol.

Faire macérer les zestes d'orange 24 heures à l'avance.
 Récupérer le Cointreau® pour la recette.
 Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
 Mélanger sans blanchir les ingrédients les uns à la suite des autres.
 Réserver au minimum 1 heure au réfrigérateur.
 Dresser dans les moules.
 Déposer quelques zestes d'oranges.
 Cuire à 200/220°C pendant 10 à 12 minutes.

Macerate orange zests 24 hours before using.
 Keep Cointreau® for use in the recipe.
 Melt butter and let cool.
 Mix ingredients separately, without whipping.
 Keep refrigerated for minimum of one hour.
 Pipe in the moulds.
 Top with orange zests.
 Bake to 200/220°C for 10 to 12 minutes.

COINTREAU


 RÉMY MARTIN
 COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
 Barbados Rum
 EST. 1703


 ST-RÉMY
 FINE CHAMPAGNE COGNAC

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
 ISLAY DRY GIN

METAXA®


 Griottines®
 COINTREAU

jacobert®

Père
 MAGLOIRE®