



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

VERRINE ROSE CHOCOLAT COINTREAU®



LE CHEF

Création originale
d'Elise ZHONG,
Cheffe Pâtissière,
Sinodis, Chine



Recette pour 6 verrines

1. CHOCOLAT CHAUD AU COINTREAU®

500 ml de lait
50 ml de crème légère
10 pièces Valrhona® Dulcey 32%
25 pièces Valrhona® Caraïbes 66%
16 g d'anis
100 g de zestes d'oranges
10 g de cannelle
20 ml de Cointreau® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole, sauf le Cointreau®, puis faire bouillir. Lorsque le chocolat a légèrement refroidi, ajouter le Cointreau®. Filtrer puis réserver.

2. ROSE EN CHOCOLAT

80 g de chocolat au lait

Verser le chocolat au lait tempéré dans le moule en forme de rose puis surgeler.

3. ASSEMBLAGE

100 ml de chocolat chaud au Cointreau®
100 ml de lait
20 g de crème fouettée
1 rose en chocolat

Mélanger le chocolat chaud au Cointreau® avec le lait. Verser dans un verre puis couvrir de crème fouettée et poser la rose en chocolat.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®