



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703



MOELLEUX ANTILLAIS

CARIBBEAN SOFTNESS

Recette pour 4 plaques silicone de 15 moules ronds

Recipe for 4 silicon sheets of 15 round moulds

Mélanger les ingrédients les uns à la suite des autres :

120 g de poudre de noisettes
120 g de poudre d'amandes
360 g de sucre glace
120 g de farine
240 g de blancs d'œufs
60 g d'œufs
240 g de beurre noisette tempéré
100 g de rhum **Mount Gay**® 55% vol.

Mix ingredients separately:

120 g hazelnut powder
120 g almond powder
360 g icing sugar
120 g flour
240 g egg whites
60 g eggs
240 g tempered hazelnut butter
100 g **Mount Gay**® rum 55% vol.

Réserver au minimum 1 heure au réfrigérateur.
Dresser dans les moules. Saupoudrer d'amandes effilées.
Cuire à 180/200°C pendant 10 à 12 minutes.

Keep refrigerated for minimum of one hour.
Pipe in moulds. Sprinkle with flaked almonds.
Bake at 180/200°C for 10 to 12 minutes.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobert®

Père
MAGLOIRE®