



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CHEF Création originale de
Juliane ANCHISE,
1^{er} prix du jury
Finale romande et tessinoise
des jeunes confiseurs 2021

THE CHEF Original creation by
Juliane ANCHISE,
1st Jury Prize
The 2021 Swiss Competition Final
with young confectioners

PRALINE ORANGE COINTREAU®

Recette pour 32 pièces

1. INGREDIENTS

100 g de crème
10 g de sucre inverti
85 g de couverture 70%
20 g de beurre
17 g de Cointreau® 60% vol.
60 g d'orange confite en morceaux
Poids total : 292 g

Chauffer la crème et le sucre inverti. Verser sur la couverture en 3 fois minimum, émulsionner. Laisser refroidir jusqu'à 40°C, ajouter le beurre, puis le Cointreau®. Couler.

2. MONTAGE

Couverture blanche
Couverture noire
Ganache Cointreau® orange

Couvrir de couverture blanche tempérée le fond des moules, puis ajouter la couverture noire. Laisser cristalliser avant d'ajouter la ganache Cointreau® orange. Laisser durcir puis obturer. Démouler.

COINTREAU® ORANGE PRALINE

Recipe for 32 pieces

1. INGREDIENTS

100 g cream
10 g inverted sugar
85 g 70% couverture
20 g butter
17 g Cointreau® 60% vol.
60 g candied orange pieces
Total weight: 292 g

Heat cream and inverted sugar. Pour on couverture a minimum of 3 times, emulsify. Let cool until 40°C, add butter, then Cointreau®. Pour.

2. ASSEMBLY

White couverture
Dark couverture
Cointreau® orange ganache

Cover the bottom of the moulds with temperate white couverture, then add dark couverture. Leave to crystallize before to add Cointreau® orange ganache. Leave to set, then close. Unmould.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père
MAGLOIRE®