



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



## SMYRNE

LE CHEF

Création originale de  
Monsieur BLOT

Recette pour 72 pièces

### PÂTE À CROISSANTS

Pâton de 2 700 g

- 500 g de farine T45
- 500 g de farine T55
- 30 g de sel
- 120 g de sucre
- 10 g d'améliorant
- 60 g de poudre de lait
- 60 g de levure
- 500 g d'eau
- 750 g de beurre

Mélanger les farines, le sel, le sucre, l'améliorant, la poudre de lait, la levure et l'eau. Pétrir 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse. Ajouter le beurre.

Faire un tour puis un tour en portefeuille.

Faire 6 abaisses de pâte à croissants sur plaques 60 x 40 cm en fine couche. Mettre au froid.

Etaler sur 3 abaisses :

- 1.000 g de crème pâtissière (selon votre recette) parfumée au Cointreau® 60% vol.

Etaler sur toute la surface :

- 750 g de raisins macérés au Cointreau® 60% vol.

Recouvrir de pâte à croissants (soit les 3 abaisses restantes). Mettre au froid. Puis diviser en parts régulières (24 par plaque 60 x 40 cm), bien espacées sur 1 plaque de cuisson. Laisser pousser, dorer. Mettre au four 20 minutes environ à 200°C.

## SMYRNA

THE CHEF

Original creation by  
Monsieur BLOT

Recipe for 72 pièces

### CROISSANT DOUGH

Dough of 2 700 g

- 500 g flour T45
- 500 g flour T55
- 30 g salt
- 120 g sugar
- 10 g improver
- 60 g milk powder
- 60 g yeast
- 500 g water
- 750 g butter

Mix the flours, salt, sugar, improver, milk powder, baking and water. Knead 5 minutes on first speed. Add the butter.

Give one simple turn, then one double turn (book turn).

Roll out the dough croissant to give 6 crusts on sheet 60 x 40 cm in a thin layer. Refrigerate.

Spread on 3 crusts:

- 1.000 g of pastry cream (according your recipe) flavoured with Cointreau® 60% vol.

Spread over the whole surface:

- 750 g of dried raisins soaked in Cointreau® 60% vol.

Cover with the croissant dough (the remaining 3 crusts). Refrigerate. Then divide in equal parts (24 per sheet 60 x 40 cm), well apart on a baking sheet. Let swell, glaze. Place in oven for about 20 minutes to 200°C.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père  
MAGLOIRE®