



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

## LES 7 BONNS USAGES DU COINTREAU®

LES CHEFS

Manuel BOUILLET et Alexis BOUILLET,  
Chefs Pâtisseries Consultants,  
Twin's Creative Lab,  
Shanghai



### 1. LE BON DOSAGE

La bonne pratique est de toujours peser la quantité de COINTREAU® à intégrer dans la recette pour parfumer juste comme il faut vos préparations.

Chaque dosage donnera un résultat différent :

< 1,5 % en pâtisserie et chocolaterie et < 1% en glace = Cointreau® est un exhausteur de goût (il souligne les parfums des autres ingrédients).

< 2,5 % en pâtisserie et chocolaterie et < 1,5 % en glace = Cointreau® apporte son parfum d'orange.

> 2,5 % en pâtisserie et chocolaterie et > 1,5 % en glace = Cointreau® apporte toute la complexité aromatique de sa liqueur.

Chacune des recettes proposées sur le site :

[www.remycointreaugastronomie.com](http://www.remycointreaugastronomie.com)

indique avec précision les poids nécessaires.

### 2. LA BONNE TEMPÉRATURE

Le COINTREAU® doit toujours être incorporé aux préparations chaudes à la température maximum de 40°C. Au-delà de cette température, COINTREAU® ne pourra exprimer tous ses parfums.

### 3. PLUS DE PARFUM

A quantité égale, le COINTREAU® conçu à partir d'une sélection d'écorces d'oranges douces et amères, apporte davantage de parfums qu'une liqueur d'orange classique à 40% vol.

### 4. LA BONNE TEXTURE

Contrairement à une liqueur d'orange classique qui va liquéfier votre préparation, COINTREAU® ne modifie pas la texture.

En chocolaterie et en glacerie, le juste dosage du COINTREAU® joue d'ailleurs un rôle technique prépondérant : il améliore la texture et la souplesse.

### 5. MOINS DE SUCRE

Une liqueur d'orange classique ajoute jusqu'à 30% de sucre à votre préparation.

COINTREAU® 60% = 0% de sucre ajouté !

### 6. UN CONSERVATEUR NATUREL

COINTREAU® assure une meilleure stabilité de votre produit dans le temps par rapport à une liqueur d'orange classique.

COINTREAU® est un conservateur : 1% d'un spiritueux à 60% vol. (minimum) prolonge la durée de vie du produit.

### 7. LE PET : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Préférez une bouteille en PET plutôt qu'une bouteille en verre pour éviter tout éventuel débris dans votre laboratoire.

Désormais, RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE utilise un nouveau packaging 100% en matière recyclée, 100% recyclable, en R-PET. Une évolution décisive en termes de réduction de la consommation des matières premières dans le domaine du packaging et de réduction de l'empreinte carbone de ses bouteilles.

### POUR CONCLURE :

La dégustation comparative entre un chou à la crème pâtissière préparé avec du COINTREAU® (1) et un autre chou préparé avec une liqueur d'orange classique (2) est sans appel :

**L'esthétique est parfaite :** la crème pâtissière a une belle tenue. Elle ne s'est pas affaissée à la coupe, comme ce fut le cas pour le chou 2.

**Le goût est au rendez-vous :** la dégustation met en évidence le parfum du COINTREAU® mais également celui de la vanille.

COINTREAU® est à la fois aromatisant et exhausteur de goût : outre les épices telle que la vanille, il permet de souligner les parfums de fruits (fraise, pêche, kiwi, lychee, melon, ...), ou encore les arômes de caramel, de café, ...

Comme dans les cocktails, COINTREAU® s'accorde très bien avec des fruits aux goûts contrastés tels que ceux du citron ou du citron vert. Il se marie également avec l'orange dans des préparations chaudes ou froides. COINTREAU® apporte également une touche de fraîcheur.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®