



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



## PAIN DE GÈNES À L'ORANGE

## GENOA CAKE WITH ORANGE

LE CHEF

Création originale de  
Patrick BERGER,  
Meilleur Ouvrier de France pâtisserie,  
Royalty, Tarbes, France

THE CHEF

Original creation by  
Patrick BERGER,  
Meilleur Ouvrier de France pâtisserie,  
Royalty, Tarbes, France

Recette pour 40 moules à florentins

Recipe for 40 Florentins tins

### 1. PROCÉDÉ

- 1 800 g de pâte d'amande crue 50/50
- 1 600 g d'oeufs
- 50 g de Cointreau® 60% vol.
- 150 g de farine
- 150 g de féculé
- 540 g de beurre
- 700 g de raisins macérés au Cointreau® 60% vol.

### 1. PROCESS

- 1 800 g raw almond paste 50/50
- 1 600 g eggs
- 50 g de Cointreau® 60% vol.
- 150 g flour
- 150 g starch
- 540 g butter
- 700 g dried raisins soaked in Cointreau® 60% vol.

Mélanger à la feuille la pâte d'amande et les oeufs.  
Chauffer à 45°C au bain-marie en remuant de temps en temps.  
Incorporer le Cointreau®.  
Monter au fouet jusqu'à complet refroidissement.  
Tamiser ensemble farine et féculé.  
Mélanger l'appareil et ajouter le beurre fondu.  
Garnir au 3/4 du moule.  
Parsemer de raisins macérés au Cointreau®, bien égouttés et roulés dans la farine.  
Cuire à 160°C au four ventilé 20 à 25 minutes.

Using the flat beater, mix the almond paste and eggs.  
Cook to 45°C in a double boiler stirring from time to time.  
Incorporate the Cointreau®.  
Whisk until completely cooled.  
Sift together the flour and starch.  
Mix with the mixture and add the melted butter.  
Fill the mold three-quarters full.  
Sprinkle with dried raisins soaked in Cointreau®, well drained and rolled in the flour.  
Cook to 160°C in a convection oven 20 to 25 minutes.

### 2. PUNCHAGE COINTREAU®

350 g de Cointreau® 60% vol.

A la sortie du four, démouler. Imbiber aussitôt avec le Cointreau®.

### 2. COINTREAU® SYRUP

350 g Cointreau® 60% vol.

Remove from the oven, unmould. Soak immediately with the Cointreau®.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®