



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GOLDEN POPS & COGNAC ON THE ROCKS



LE CHEF

Création originale de
Patrick AUBRION,
Chef pâtissier chocolatier



Sculpture en fils d'or : Racso Jugatrap

Recettes pour 35 pièces

CAKE POPS YUZU

- 115 g de beurre, à température ambiante
- 170 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 200 g de sucre cristal
- 100 ml de lait entier
- 20 ml de jus de yuzu
- Zeste de yuzu
- 5 ml de **Cointreau®** 60% vol.
- 100 g d'œufs

Mettre le beurre dans un bol et incorporer le sucre petit à petit.
Ajouter les œufs un à un.
Mélanger bien, puis ajouter la farine petit à petit.
Enfin, incorporez le lait, le jus et le zeste de yuzu, le **Cointreau®**.

Répartir la pâte dans les cavités du gaufrier spécial cake pops et faire cuire.
Retirer les cake pops du gaufrier et laisser refroidir.
Insérer une brochette dans chaque boule.
Passer les cake pops dans le chocolat noir cristallisé et les piquer sur un bloc de polystyrène pour les laisser refroidir.
Décorer avec des feuilles d'or 23 carats.

CAKE POPS PRUNE

- 115 g de beurre, à température ambiante
- 170 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 100 g de sucre cristal
- 100 g de prunes confites
- 110 ml de lait entier
- 15 ml de **Cognac Rémy Martin®** 50% vol.
- 100 g d'œufs

Mixer les prunes confites pour obtenir une belle texture lisse et onctueuse.
Mettre le beurre et les prunes dans un bol et incorporer le sucre petit à petit. Ajouter les œufs un à un.
Mélanger bien, puis ajouter la farine petit à petit.
Mélanger le lait et le **Cognac Rémy Martin®** à la pâte.

Répartir la pâte dans les cavités du gaufrier spécial cake pops et faire cuire.
Retirer les cake pops du gaufrier et laisser refroidir.
Insérer une brochette dans chaque boule.
Passer les cake pops dans le chocolat cristallisé et les piquer sur un bloc de polystyrène pour les laisser refroidir.
Décorer avec des feuilles d'or 23 carats.

COGNAC ON THE ROCKS

1. Choisir un verre bien propre.
2. Ajouter un peu de **cognac Rémy Martin® 1738** dans un tumbler ou un petit verre à whisky et le faire tourner pour recouvrir l'intérieur.
3. Verser 30 ml de **cognac Rémy Martin® 1738**.
4. Ajoutez 2 ou 3 glaçons dans votre verre.
5. Déguster.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GOLDEN POPS & COGNAC ON THE ROCKS



THE CHEF

Original creation by
Patrick AUBRION,
Pastry Chef and chocolate maker



Gold-wire sculpture: Raco Jugarap

Recipe for 35 pieces

YUZU POP CAKES

- 115 g butter, at room temperature
- 170 g flour
- 5 g baking powder
- 200 g crystal sugar
- 100 ml whole milk
- 20 ml yuzu juice
- Yuzu zest
- 5 ml Cointreau® 60%
- 100 g eggs

Put the butter in a bowl and gradually incorporate the sugar.
Add the eggs one by one.
Mix well, then add flour little by little.
Finally, incorporate the milk, yuzu juice and zest, the Cointreau®.

Pour the paste into the cavities of the special waffle maker cake pops and bake.
Take the pop cakes out of the waffle maker and leave to cool.
Insert a stick into each ball. Cover the balls with dark chocolate and stick the pop cakes in a polystyrene block until it cools down.
Decorate with gold leaves (23 carats).

PLUM POP CAKES

- 115 g butter, at room temperature
- 170 g flour
- 5 g baking powder
- 100 g crystal sugar
- 100 g candied plums
- 110 ml whole milk
- 15 ml Rémy Martin® Cognac 50%
- 100 g eggs

Blend the candied plums to obtain a nice texture, smooth and creamy.
Put the butter and plums in a bowl and gradually incorporate the sugar. Add the eggs one by one.
Mix well, then add flour little by little.
Finally, incorporate the milk and the Rémy Martin® Cognac into the dough.

Pour the paste into the cavities of the special waffle maker cake pops and bake.
Take the pop cakes out of the waffle maker and leave to cool.
Insert a stick into each ball. Cover the balls with dark chocolate and stick the pop cakes in a polystyrene block until it cools down.
Decorate with gold leaves (23 carats).

COGNAC ON THE ROCKS

1. Select a clean glass.
2. Add a little Rémy Martin® 1738 Cognac to a tumbler or rock glass and swirl it around to completely coat the inside.
3. Pour yourself 3cl (1 oz) of Rémy Martin® 1738 Cognac.
4. Add 2-3 cubes of ice to your glass.
5. Taste.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY
BOUTIQUE DE PRODUITS LIÉGEOIS

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GOLDEN POPS & COGNAC ON THE ROCKS



DE CHEF

Originele creatie van
Patrick AUBRION,
Chef pâtissier, chocolatier



Gold-wire sculpture: Racso Jugarap

Recept voor 35 porties

CAKE POPS YUZU

- 115 g boter, op kamertemperatuur
- 170 g bloem
- 5 g [backing powder](#)
- 200 g kristalsuiker
- 100 ml volle melk
- 20 ml Yuzu sap
- 1 Yuzu rasp
- 5 ml [Cointreau](#)® 60%
- 100 g eieren

Doe de boter in een kom en mix er de suiker beetje bij beetje door. Voeg dan één voor één de eieren toe.

Mix het mengsel goed door en voeg daarna beetje bij beetje de bloem toe.

Mix als laatste de melk, het Yuzu sap, de Yuzurasp en de [Cointreau](#)® door het beslag.

Verdeel het beslag in de [caviteiten](#) van het cake pops wafelijzer en bak af.

Haal de cake pops uit het wafelijzer en laat afkoelen.

Steek in elk cake pop een prikker. Haal de cake pops door de gekristalliseerde chocolade en prik ze op een piepschuim blok om af te koelen.

Decoreer de cakepops met bladgoud 23 karaat.

CAKE POPS PRUIM

- 115 g boter, op kamertemperatuur
- 170 g bloem
- 5 g [backing powder](#)
- 100 g kristalsuiker
- 100 g gekonfijte pruimen
- 110 ml volle melk
- 15 ml [Rémy Martin](#)® Cognac 50%
- 100 g eieren

Mix de gekonfijte pruimen tot een mooie zelfstructuur.

~~Doe de boter en de gezalfde pruimen in een kom en mix er de suiker beetje bij beetje door. Voeg dan één voor één de eieren toe.~~

~~Mix het mengsel goed door en voeg daarna beetje bij beetje de bloem toe.~~

~~Mix als laatste de melk en de [Rémy Martin](#)® door het beslag.~~

Verdeel het beslag in de [caviteiten](#) van het cake pops wafelijzer en bak af.

Haal de cake pops uit het wafelijzer en laat afkoelen.

Steek in elk balletje een prikker. Haal de cake pops door de gekristalliseerde chocolade en prik ze op een piepschuim blok om af te koelen.

Decoreer de cakepops met bladgoud 23 karaat.

COGNAC ON THE ROCKS

1. Select a clean glass.
2. Add a little [Rémy Martin](#)® 1738 Cognac to a tumbler or rock glass and swirl it around to completely coat the inside.
3. Pour yourself 3cl (1 oz) of [Rémy Martin](#)® 1738 Cognac.
4. Add 2-3 cubes of ice to your glass.
5. Taste.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum EST 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père MAGLOIRE®