



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

LE BON DOSAGE EN PÂTISSERIE

du PARFUM

du NATUREL

un DOSAGE PRÉCIS

RECETTE DE BASE	PARFUM PEU INTENSE	PARFUM INTENSE	PARFUM TRÈS INTENSE
Crème pâtissière	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème Chantilly	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Crème légère	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème au beurre	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Ganache	50 g/kg	80 g/kg	100 g/kg
Mousse	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème glacée	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Sorbet	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Imbibage	80 g/kg	150 g/kg	250 g/kg

(Dosages précis pour Cointreau®, St-Rémy®, Mount Gay® et Kirsch Jacobert®)

LES ACCORDS DE PARFUM



Arôme polyvalent par excellence, le Cointreau® parfume tous types de crèmes, mousses, fourrages, sirops, d'imbibage, glaces et sorbets. Seules quelques gouttes suffisent pour apporter une fraîcheur délicate et fruitée aux préparations culinaires.

Le Cointreau® s'associe également parfaitement aux parfums de fruits rouges, agrumes, fruits secs, vanille, café, amande, chocolats, pralinés, etc...



Depuis 1886, St-Rémy® est le Brandy français le plus populaire au monde.

Cette coupe spéciale gastronomie concentre toutes les saveurs de St-Rémy®. Profil aromatique : au nez, arômes délicats de bois et de vanille, notes de fruits mûrs et de miel ; en bouche, arômes exquis de pain d'épices, d'abricots confits et de dattes avec des notes épicées.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobert®

Père
MAGLOIRE®