



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