



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

LES RECETTES DE BASE
POUR PARFUMER AU



CRÈME PÂTISSIÈRE AU COINTREAU®

Faire bouillir 1 litre de lait.

Mélanger :

200 g de jaunes d'oeufs

250 g de sucre

100 g de poudre à crème

Mélanger les deux appareils et faire bouillir.

Verser au froid 40 g de Cointreau® 60% vol.

BAVAROISE AU COINTREAU®

Faire bouillir 1 litre de lait.

Blanchir 320 g de jaunes d'oeufs et 300 g de sucre.

Pocher le tout à 85°C.

Ajouter 25 g de gélatine.

A froid, verser :

1 000 g de crème fouettée

60 g de Cointreau® 60% vol..

CRÈME MOUSSELINE AU COINTREAU®

Faire bouillir 1 litre de lait.

Mélanger :

150 g de jaunes d'oeufs

400 g de sucre

100 g de poudre à crème

Mélanger les deux appareils et faire bouillir.

Ajouter aussitôt 200 g de beurre.

A froid, ajouter 200 g de beurre.

Fouetter le tout puis mélanger 50 g de Cointreau® 60% vol..

MOUSSE AU COINTREAU®

Mélanger :

450 g de pâte à bombe

(250 g de sucre cuit à 121°C + 200 g de jaunes d'oeufs montés)

25 g de gélatine

60 g de Cointreau® 60% vol.

450 g de meringue italienne

(300 g de sucre cuit à 121°C + 150 g de blancs d'oeufs montés)

1 000 g de crème fouettée

CRÈME LÉGÈRE AU COINTREAU®

Mélanger :

300 g de crème pâtissière

4 g de gélatine

200 g de crème chantilly

15 g de Cointreau® 60% vol.

CRÈME BRÛLÉE AU COINTREAU®

Mélanger à froid :

300 g de crème fraîche

200 g de lait

80 g de jaunes d'oeufs

50 g d'oeufs

90 g de sucre

50 g de Cointreau® 60% vol.

Verser le tout en cassolettes et cuire au four à 90°C pendant une heure. Réserver au froid. Saupoudrer de cassonade et caraméliser au moment de servir.

Peut être agrémenté de fruits pour un gratin.

