



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SORBET COINTREAU® FIZZ



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier
Champion du Monde de la Pâtisserie/World Pastry Champion
'Une glace à Paris', France

INGRÉDIENTS

1 200 g d'eau
300 g d'inuline
225 g de sucre semoule

300 g de glucose atomisé
18 g de stabilisateur
12 g de zestes de citron vert
750 g de jus de citron vert
300 g de Cointreau® 60% vol.

PRÉPARATION

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et les zestes.
Ajouter le mélange sucre semoule, inuline, glucose atomisé et stabilisateur. Porter l'ensemble à 85°C.
Ajouter le jus de citron vert. Mixer.
Refroidir rapidement à 40°C.
Ajouter le Cointreau®.
Mixer de nouveau.
Laisser mûrir pendant minimum 4 heures.
Mixer et turbiner.

INGREDIENTS

1 200 g water
300 g inulin
225 g caster sugar

300 g atomised glucose
18 g stabiliser
12 g zested lime
750 g lime juice
300 g Cointreau® 60%

PRÉPARATION

Bring the water and zest to the boil in a saucepan.
Add the caster sugar, inulin, glucose and stabiliser.
Bring the mixture to 85°C.
Add the lime juice. Blend.
Cool rapidly to 40°C.
Add the Cointreau®.
Blend again.
Leave to mature for at least 4 hours.
Blend and whirl.