

# "Le bon dosage" EN PÂTISSERIE...

... du PARFUM et MOINS D'ALCOOL avec un DOSAGE PRECIS



Vous trouverez ci-dessous des indications pour bien doser le Concentré COINTREAU 60°. En respectant les habitudes de consommation de votre région, vous choisirez entre les différents parfums proposés : peu intense, intense, plus intense.



Recette de base	Parfum peu intense	Parfum intense	Parfum plus intense
Crème pâtissière	30 g / kg	40 g / kg	50 g / kg
Crème Chantilly	25 g / kg	35 g / kg	45 g / kg
Crème légère	30 g / kg	40 g / kg	50 g / kg
Crème au beurre	25 g / kg	35 g / kg	45 g / kg
Ganache	60 g / kg	80 g / kg	100 g / kg
Mousse	30 g / kg	40 g / kg	50 g / kg
Crème glacée	25 g / kg	35 g / kg	45 g / kg
Sorbet	30 g / kg	40 g / kg	50 g / kg
Imbibage	100 g / kg	150 g / kg	250 g / kg