



LES RECETTES DE BASE pour parfumer au COINTREAU

CRÈME PÂTISSIÈRE au COINTREAU :

Bouillir 1 litre de lait.

Mélanger :

200 g de jaunes d'œufs

250 g de sucre

100 g de poudre à crème

Mélanger les deux appareils et faire bouillir.

Verser au froid 40 g de Concentré Cointreau 60°.

CRÈME MOUSSELINE au COINTREAU :

Bouillir 1 litre de lait.

Mélanger :

150 g de jaunes d'œufs

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 Concentré Cointreau 60°.

CRÈME LÉGÈRE au COINTREAU :

Mélanger :

300 g de crème pâtissière

4 g de gélatine

200 g de crème chantilly

15 g de Concentré Cointreau 60°

BAVAROISE au COINTREAU :

Bouillir 1 litre de lait.

Blanchir 320 g de jaunes d'œufs 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 Concentré Cointreau 60°.

MOUSSE au COINTREAU :

Mélanger :

450 g de pâte à bombe

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

25 g de gélatine

60 g de Concentré Cointreau 60°

450 g de meringue italienne

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

1 000 g de crème fouettée

CRÈME BRÛLÉE au COINTREAU :

Mélanger à froid :

300 g de crème fraîche

200 g de lait

80 g de jaunes d'œufs

50 g d'œufs

90 g de sucre

50 g de Concentré Cointreau 60°

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.



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie • The highest Brand's signature for Gastronomy

