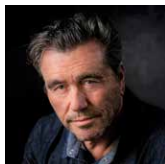




RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Bruno VAN VAERENBERGH
Chef pâtissier créatif Debic Europe,
Membre 'Passion Pâtisserie',
Belgique

THE CHEF

Original creation by
Bruno VAN VAERENBERGH
Creative Pastry Chef Debic Europe,
'Passion Pâtisserie' Member,
Belgium

CANNELES BORDELAIS

Recette pour 25 pièces

INGRÉDIENTS

900 g de lait
100 g de crème
1 gousse de vanille (Madagascar)
100 g d'œufs entiers
80 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre (1)
400 g de sucre (2)
250 g de farine de blé
150 g de Cointreau® 60% vol.

PRÉPARATION

Chauffer la crème avec le lait, la gousse de vanille fendue et le sucre (1) jusqu'à environ 60°C. Hors du feu, couvrir de film alimentaire et laisser infuser pendant minimum 3 heures. Mélanger délicatement le sucre (2) avec les œufs, sans créer de mousse.

Retirer la gousse de vanille du liquide, gratter soigneusement toutes les graines pour les ajouter au mélange d'œufs.

Tamiser la farine sur l'appareil et mélanger jusqu'à obtenir une masse lisse. Ajouter le Cointreau® et mixer avec un mixeur plongeant. Passer au tamis. Conserver au réfrigérateur pendant une nuit, couvert de film alimentaire.

Préchauffer le four à 225°C. Graisser les moules en cuivre avec du beurre mou (non fondu) et les disposer sur une plaque de cuisson protégée par du papier cuisson.

Sortir l'appareil à cannelés du réfrigérateur et mélanger à nouveau soigneusement au fouet. Verser délicatement dans les moules à l'aide d'un verre doseur, jusqu'à 1 cm du bord.

Placer la plaque dans le four préchauffé. Après 10 minutes, réduire la température à 200°C et poursuivre la cuisson pendant 60 minutes.

Retirer du four et retourner les moules à l'aide d'un gant de cuisine. Les déposer sur une grille pour les laisser s'évaporer et refroidir.

BORDEAUX CANELÉS

Recipe for 25 pieces

INGRÉDIENTS

900 g milk
100 g cream
1 vanilla pod (Madagascar)
100 g whole eggs
80 g egg yolks
100 g sugar (1)
400 g sugar (2)
250 g flour
150 g Cointreau® 60%

PREPARATION

Heat the cream with the milk, the split vanilla pod and the sugar (1) to about 60°C. Remove from the heat, cover with plastic wrap, and let steep for at least 3 hours.

Gently mix the sugar (2) with the eggs, being careful not to create foam.

Remove the vanilla pod from the liquid, carefully scrape out all the seeds, and add them to the egg mixture.

Sift the flour into the mixture and stir until smooth. Add the Cointreau® and blend with an immersion blender. Pass through a sieve. Refrigerate overnight, covered with plastic wrap.

Preheat the oven to 225°C. Grease the copper molds with softened (not melted) butter and place them on a baking sheet lined with parchment paper.

Remove the canelé batter from the refrigerator and whisk thoroughly once more. Carefully pour the batter into the molds using a measuring cup, filling them to within 1 cm of the rim.

Place the baking sheet in the preheated oven. After 10 minutes, reduce the temperature to 200°C and continue baking for 60 minutes.

Remove from the oven and turn the molds upside down using an oven mitt. Place them on a wire rack to let the steam escape and allow them to cool.

COINTREAU



MOUNT GAY
Bourbon Rum
est. 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
DRY AROMATIZED GIN

METAXA

"Iles du Vent"

jacobert

Père
MAGLOIRE

Griottines®
COINTREAU

Amarena-
COINTREAU