

COINTREAU[®]




BRAUN

COINTREAU. DER UNVERWECHSELBARE KLASSIKER...

Cointreau ist eine aus Orangenschalen hergestellte kristallklare Premium-Spirituose, die sich durch ihren nicht süßen, sondern etwas herben Geschmack und ein sehr feines Aroma von anderen Orangenlikören abhebt. Unter allen Likören ist Cointreau der meistgetrunkene, ein echter Klassiker und die weltweit führende Marke mit unverwechselbarer Eigenständigkeit.

...MIT GEHEIMER REZEPTUR

Die Mischung der Früchte – Schalen von süßen und bitteren Orangen der Antillen, von Bitterorangen aus Haiti und Süßorangen aus Spanien – ist das bis heute gut gehütete Geheimnis des Cointreau. Auch die weitere Verarbeitung kennt nur der Maître Distillateur genau: Ein Teil der Schalen wird in der Sonne getrocknet, ein anderer zum Mazerieren in Alkohol eingelegt. Die Zutaten werden in neutralem Alkohol zusammengeführt und destilliert, wobei der erhitzte Alkohol den Orangenschalen das Aroma entzieht. Das Destillat wird mit Zuckersirup vermischt und bis zur vollen Reife gelagert.

So entsteht der unverwechselbare Cointreau – ein sogenannter „Triple Distilled“ Likör, d.h. er wird dreifach destilliert und erhält dadurch sein ganz besonderes Aroma und seine herausragende Qualität.

...IST IMMER IM TREND.

Die typische quadratische Cointreaufflasche mit den abgerundeten Ecken entdeckt man in fast jeder Bar. Klassisch und authentisch, aber immer im Trend, verspricht Cointreau eine faszinierende Geschmacksreise – wie auch immer man ihn genießt – pur „on the rocks“, in klassischen Cocktails wie Cosmopolitan, Margarita oder Mai Tai, im Kaffee, zu Früchten, als Eis, Praliné oder Flambé.

NEU! ROYAL COINTREAU

BRAUN hat die besonders hochwertigen, sehr geschmackvollen und dabei zarten Cointreau-Aromen von süßen und bitteren Orangen in einer neuen einzigartigen Royal-Paste mit hohem Frucht- und Spirituosenanteil eingefangen. Der Geschmack von **Royal Cointreau** erfüllt höchste Qualitätsansprüche.

...MIT ORIGINAL COINTREAU

Unter Verwendung des original Cointreau-Likörs entwickelte **Rémy Cointreau** ein Cointreau-Konzentrat für die neue Dessertpaste **Royal Cointreau** von **BRAUN**. Das bedeutet für Sie, dass Sie den Markennamen Cointreau nutzen und so original Cointreau-Torten und -Gebäcke herstellen können.

Das passende **Schoko-Dekor Cointreau** dokumentiert dabei die Originalität auf den ersten Blick.

Schoko-Dekor Cointreau
192 Stück im Karton
Art.-Nr.1714701



...VERSPRICHT

HOCHPROZENTIGEN GENUSS!





Cointreau-Sandschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, 1 Stück, angebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	300 g	Streusel
_____	1000 g	Mandarinen, gut abgelaufen

Cointreau-Sandmasse

_____	1800 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren
_____	550 g	Eier	
_____	125 g	Wasser	
_____	750 g	Butter oder Backmargarine	
_____	300 g	Mandella	

_____	125 g	Schoko-Pailletten	kurz unter die obige Masse rühren
_____	250 g	Royal Cointreau	

Dekor

_____	500 g	Geleeguss mit Claro neutral
-------	-------	------------------------------------

Herstellung

- ◆ Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Aprikosenkonfitüre streichen und die Sandmasse aufstreichen.
- ◆ Mandarinen und Streusel aufstreuen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 55 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.



Cointreau-Kuppeltorte

2 Kuppelformen, 26 cm Ø

Betriebsrezept

_____	500 g	Orangenscheiben, gut abgelaufen
_____	320 g	Mürbeteig, 2 Stück, gebacken
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre
_____	240 g	Biskuitböden, dunkel, 2 Stück, 26 cm Ø
_____	120 g	Biskuitböden, dunkel, 2 Stück, 18 cm Ø

Cointreau-Sahne

_____	200 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Royal Cointreau abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	175 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	125 g	Royal Cointreau	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	500 g	Geleeguss mit Claro neutral
_____	60 g	Mandeln, gehackt, geröstet
_____	2 Stück	Schoko-Dekor Cointreau

Herstellung

- ◆ Die Kuppelformen mit Orangenscheiben auslegen.
- ◆ Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden (26 cm Ø) auflegen.
- ◆ Mit der Cointreau-Sahne und den Biskuitböden (18 cm Ø) zu Torten zusammensetzen. Zum Schluss die vorbereiteten Mürbeteigböden auflegen.
- ◆ Nach dem Absteifen die Torten stürzen und mit Geleeguss abglänzen.
- ◆ Die Ränder mit Mandeln absetzen und den **Schoko-Dekoren Cointreau** ausgarnieren.

Mit **Royal Cointreau** aromatisieren Sie Sahne, Cremes, Desserts, Speiseeis, Füllungen, Sandmassen, Glasuren und Marzipan, kreieren leckere Toppings für Eis und Desserts oder stellen edle Pralinen her. Sie werden Ihre Kunden begeistern!



Cointreau-Cremeschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, 1 Stück, gebacken	
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g	Biskuitroulade, hell, 2 Stück	
_____	1200 g	Biskuitroulade, dunkel, 2 Stück	
_____	400 g	Cointreautränke	s. Grundrezept

Cointreau-Creme

_____	1200 g	Schokobella	zur Creme aufschlagen
_____	300 g	Butter	
_____	150 g	Royal Cointreau	

Dekor

_____	600 g	Marzipan, angewirkt	
_____	300 g	Schokobella	für den Überzug
_____	375 g	Orangenscheiben, gut abgelaufen, halbe	
_____	200 g	Geleeguss mit Claro neutral	
_____	75 Stück	Schoko-Dekor Cointreau	

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine dunkle Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Mit der Cointreau-Creme und den restlichen Biskuitrouladen (abwechselnd) zur Schnitte zusammensetzen (tränken).
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- ◆ Mit Marzipan eindecken, **Schokobella** aufstreichen und mit dem Pinsel aufrauen.
- ◆ Die Schnitten einteilen und schneiden. Mit den abgeleiteten Orangenscheiben und dem **Schoko-Dekor Cointreau** ausgarnieren.



Cointreau-Dessert

20 Desserts

Betriebsrezept

_____	150 g	Biskuitroulade, dunkel, 20 Stück, 5 cm Ø	
_____	100 g	Cointreautränke	s. Grundrezept

Cointreau-Sahne

_____	250 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Royal Cointreau abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	150 g	Royal Cointreau	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	40 g	Garniersahne	
_____	200 g	Orangenscheiben, halbiert	

Herstellung

- ◆ Die Kuppelförmchen dünn mit Speiseöl einölen und mit Staubzucker austauben.
- ◆ Die Hälfte der Cointreau-Sahne mit einem Spritzbeutel in die Förmchen einfüllen, die Biskuitrouladen auflegen und tränken.
- ◆ Die restliche Sahne einfüllen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde absteifen lassen.
- ◆ Die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf einem Dessertteller anrichten.
- ◆ Mit halben Orangenscheiben, der Garniersahne und einem individuellen Schoko-Dekor ausgarnieren.

Grundrezept: Cointreautränke

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser	aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen
_____	1000 g	Zucker	
_____	200 g	Royal Cointreau	zusetzen



Cointreau-Trapezzo

3 Trapezzoformen = 30 Stück

Betriebsrezept

_____	600 g	Zusammengesetzte Biskuitrouladen, zum Auslegen der Trapezzoformen
_____	200 g	Biskuitroulade, hell, 3 Stück, 50 x 5 cm
_____	225 g	Biskuitroulade, hell, 3 Stück, 50 x 7 cm

Cointreau-Sahne

_____	250 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Royal Cointreau abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	150 g	Royal Cointreau	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	200 g	Geleeguss mit Claro neutral
_____	400 g	Orangenscheiben, abgeliert, 30 halbe
_____	75 g	Garniersahne
_____	30 Stück	Schoko-Dekor Cointreau

Herstellung

- ◆ Die Trapezzoformen mit Kunststoffolie oder Pergamentpapier auslegen.
- ◆ Die Formen auf einer Seite mit den zusammengesetzten und in Streifen geschnittenen Biskuitrouladen auslegen.
- ◆ Halb mit Cointreau-Sahne füllen, glatt streichen und je eine Biskuitroulade 50 x 5 cm einlegen.
- ◆ Mit der restlichen Cointreau-Sahne und den Biskuitrouladen zu Trapezos zusammensetzen.
- ◆ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Nach dem Auskühlen aus den Formen lösen und die Seite mit den zusammengesetzten Biskuitrouladen abgeliern.
- ◆ Mit Garniersahne, den abgelierten Orangenscheiben sowie den **Schoko-Dekoren Cointreau** ausgarnieren.

Bezugsquelle
Trapezzoform:

CardinDeko

Hauptstraße 10
85551 Kirchheim



Cointreau-Törtchen Cointreau-Kuppeltörtchen

20 Stück

Betriebsrezept

_____	200 g	Biskuitroulade, hell, 20 Stück, 7,5 cm Ø
-------	-------	--

Cointreau-Sahne

_____	250 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Royal Cointreau abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	150 g	Royal Cointreau	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	400 g	Orangenscheiben, gut abgelaufen
_____	150 g	Geleeguss mit Claro neutral
_____	40 g	Garniersahne
_____	20 Stück	Schoko-Dekor Cointreau

Herstellung Cointreau-Törtchen

- ◆ Ein Blech mit Kunststoffolie/Pergamentpapier auslegen und die geölten und mit Staubzucker ausgestaubten Dessertringe aufsetzen.
- ◆ Die Cointreau-Sahne mit einem Spritzbeutel einfüllen, die Biskuitrouladen auflegen und leicht andrücken.
- ◆ Die Törtchen nach dem Absteifen drehen (stürzen), die Folie oder das Papier abziehen.
- ◆ Die Törtchen aus den Formen lösen und mit den abgelierten Orangenscheiben, der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Cointreau** ausgarnieren.

Tipp: Aus der Cointreau-Sahnefüllung können auch 40 Kuppeltörtchen hergestellt werden.

Tel. 089 / 9 57 67 35
Fax 089 / 9 57 69 33

E-Mail:
post@cardindeko.com



Cointreau-Buttercremetorte

2 Torten, 26 cm Ø

Betriebsrezept

_____	320 g	Mürbeteig, 2 Stück, gebacken
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	Biskuitböden, hell, 10 Stück, 0,5 cm stark
_____	250 g	Cointreautränke, s. Grundrezept
_____	600 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich

Cointreau-Creme

_____	1200 g	Buttercreme mit Cremonte	Buttercreme mit Royal Cointreau abschmecken.
_____	120 g	s. Grundrezept Royal Cointreau	

Dekor

_____	300 g	Marzipan, angewirkt	zum Eindecken
_____	350 g	Schokobella	für den Überzug
_____	60 g	Schoko-Pailletten	
_____	32 Stück	Schoko-Dekor Cointreau	

Herstellung

- ◆ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- ◆ Mit der Cointreau-Buttercreme und den Biskuitböden zu Torten zusammensetzen (tränken), auf jede Cremeschicht **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** aufspritzen.
- ◆ Die Torten einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- ◆ Mit **Schokobella** überziehen, einteilen und die Ränder mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- ◆ Die Torten einteilen und mit **Schoko-Dekor Cointreau** ausgarnieren.

Grundrezept: Buttercreme mit Cremonte

Betriebsrezept

_____	1000 g	Cremonte	kurz verrühren
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	1300 g	Butter	mit den o. g. Zutaten ca. 12 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute aufschlagen

Cointreau-Pralinen

200 Stück

Betriebsrezept

_____	300 g	Sahne, flüssig
_____	1000 g	Schokobella
_____	130 g	Royal Cointreau
_____	600 g	Schokoladenkuvertüre

Herstellung

- ◆ Die Sahne aufkochen und **Schokobella** einrühren. **Royal Cointreau** unter schnellem Rühren zugeben. Danach die Masse auf ca. 24 °C abkühlen lassen.
- ◆ Die abgekühlte Masse in Hohlkugeln füllen, 4 bis 5 Stunden absteifen lassen, mit Schokoladenkuvertüre verschließen, überziehen und auf einem groben Sieb abrollen, so dass Stacheln entstehen.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 404