



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

ST-RÉMY

CAKE BANANE ST RÉMY®



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET
Meilleur Jeune Pâtissier du monde 2011
Escape from Paris, Taipei, Taïwan



Recette pour 1 cake de 550 g (moule à cake de 20 x 8 x 8 cm)

1. CAKE BANANE ST RÉMY®

80 g de beurre
110 g de cassonade (sucre roux)
1 œuf entier (50 g)
145 g de purée de banane (2 petites bananes mûres)
5 g de jus de citron jaune
120 g de farine T55
5 g de levure chimique
2 pincées de sel fin
30 g brandy **St Rémy® XO** 40% vol.
Poids total : 545 g

Eplucher les bananes bien mûres et les couper en rondelles. Ajouter le jus de citron et mixer pour obtenir une purée fine et lisse. Peser 145 g. Préchauffer le four à 170°C.

Ramollir le beurre et le mettre dans le bol du batteur avec la cassonade. Bien monter au batteur à la feuille, ajouter l'œuf battu tempéré, puis graduellement la purée de banane. Tamiser la farine et la levure chimique. Réduire la vitesse du batteur au minimum, ajouter la farine, la levure chimique et le sel. Arrêter le batteur dès l'incorporation de la farine, de façon à ne pas trop travailler la pâte. Ajouter au fouet à la main le brandy **St Rémy® XO** et bien lisser la pâte à cake. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné, aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur du moule.

Mettre au four, baisser la température à 160°C et cuire environ 35 à 40 minutes. Après 5 minutes de cuisson, couper le centre du cake sur sa longueur avec un petit couteau bien huilé ou beurré de façon à avoir un cake bien bombé au centre.

Contrôler la cuisson du cake en piquant un petit couteau dans le centre du cake. Si la lame ressort lisse et chaude, le cake est cuit. Dans le cas contraire, continuer la cuisson quelques minutes encore. Après 10 minutes de repos dans le moule, démouler le cake sur une grille à pâtisserie. Laissez refroidir 10 à 15 minutes avant de l'imbiber avec le sirop brandy **St Rémy® XO** au pinceau. Couvrir avec un film alimentaire et laisser refroidir. Puis placer au réfrigérateur au moins 3 à 4 heures avant de le glacer.

Pour avoir un cake bien plat sur le dessus (non bombé), placer sur le moule une feuille de papier cuisson, puis une plaque à pâtisserie.

2. SIROP ST RÉMY®

40 g d'eau
20 g de sucre semoule
15 g de brandy **St Rémy® XO** 40% vol.
Poids total : 75 g

Dans une casserole, bouillir le sucre semoule et l'eau. Laisser refroidir jusqu'à 40°C, ajouter le brandy **St Rémy® XO**.

3. ENROBAGE AMANDE CHOCOLAT AU LAIT

220 g de chocolat au lait
20 g d'huile de pépins de raisin
50 g d'amandes hachées
Poids total : 290 g

Disposer les amandes hachées sur une plaque à pâtisserie dans un four à 170°C et torréfier pendant environ 20 minutes. Mettre le chocolat haché fin dans un bol et le fondre au bain-marie en remuant. La température ne doit pas excéder 40°C. Ajouter l'huile en remuant, puis les amandes à l'aide d'une maryse. Réserver pour la finition.

4. GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT ET ST RÉMY®

25 g de crème liquide 35% M.G. (1)
5 g de miel d'acacia (facultatif)
45 g de chocolat au lait
80 g de crème liquide 35% M.G. (2)
10 g de brandy **St Rémy® XO** 40% vol.
Poids total : 165 g

Dans un petit bol, chauffer au micro onde la crème liquide (1) avec le miel et le verser sur le chocolat au lait fondu au bain-marie. Mélanger au fouet, ajouter la crème froide (2), puis le brandy **St Rémy® XO**. Mélanger de nouveau délicatement. Couvrir avec un film alimentaire et placer au réfrigérateur au moins 12 heures. Monter la crème au fouet pour obtenir une texture lisse, souple et onctueuse. Mettre dans une poche à pâtisserie avec une douille cannellée ou Saint-Honoré.

... / ...



www.remycointreaugastronomie.com



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES

30 g d'eau
40 g de sucre semoule
30 g de cerneaux de noix de pécan
Poids total : 100 g

Dans un bol, verser l'eau et le sucre. Porter à ébullition au micro-onde. Ajouter les noix de pécan et laisser imbiber environ deux heures. Egoutter et bien répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Torrifier à 160°C pendant 20 à 25 minutes. Refroidir et réserver au sec dans une boîte hermétique.

6. FINITION

Placer le cake bien froid sur une grille à pâtisserie. Réchauffer le glaçage à 40°C et le verser sur le cake assez rapidement en veillant à bien recouvrir les côtés à l'aide d'une petite palette. Attendre que le glaçage durcisse et décorer le dessus à la poche à pâtisserie avec la ganache montée, puis poser quelques noix de pécan caramélisées.

