



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## NAPOLITAIN

LE CHEF

Création originale de  
Andy Verstraeten,  
Pâtisserie Grains de Vanille,  
Rixensart, Belgique



Recette pour 2 pièces

### 1. APPAREIL À CAKE VANILLE

330 g de jaunes d'œufs  
435 g de sucre  
225 g de mascarpone  
350 g de farine  
8 g de levure chimique  
1/2 gousse de vanille

Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre. Ajouter le mascarpone et la vanille. Incorporer la farine et la levure chimique, puis le beurre fondu afin d'obtenir un appareil bien homogène. Verser dans le moule préalablement beurré et fariné. Cuire à 160°C pendant 20 à 25 minutes.

### 2. CAKE CHOCOLAT

490 g d'appareil cake vanille  
20 g de poudre de cacao  
10 g de crème 35%  
1 zeste d'orange

Mélanger à l'appareil à cake vanille, le cacao, la crème et le zeste d'orange. Verser dans le moule préalablement beurré et fariné. Cuire à 180°C pendant 20 à 25 minutes.

### 3. SIROP COINTREAU®

150 g d'eau  
50 g de sucre  
50 g de Cointreau® 60% vol.  
1/2 zeste de citron jaune  
1/2 zeste d'orange

La veille, faire bouillir l'eau et le sucre. Laisser refroidir. Ajouter le Cointreau® et les zestes.

### 4. GANACHE CHOCOLAT COINTREAU®

185 g de crème fraîche  
185 g de mascarpone  
115 g de miel  
1 g de sel  
20 g de Cointreau® 60% vol.  
225 g de chocolat noir 70-30

Dans une casserole, chauffer la crème, le mascarpone, le miel, le sel et le Cointreau® à 70°C. Verser sur le chocolat et mixer délicatement sans incorporer d'air. Couler dans un cadre une épaisseur de 0,5 cm de ganache. Détailler avec un emporte-pièce à la dimension du cake.

### 5. GLAÇAGE CHOCOLAT

240 g de pâte à glacer noire  
100 g de chocolat noir 823  
20 g d'huile de pépins de raisin

Chauffer la pâte et la mixer avec le chocolat fondu et l'huile. Utiliser à 35°C.

### 6. MONTAGE ET FINITION

A température ambiante, découper 2 couches de cake vanille et 1 couche de cake chocolat.

Imbiber généreusement de sirop Cointreau®.

Entre chaque couche, répartir la ganache dans cet ordre : en premier le cake vanille, la ganache, le cake chocolat, la ganache, en dernier le cake vanille.

Dresser le reste de la ganache, avec une douille St Honoré, sur le dessus du cake.

Laisser au congélateur pendant 1 heure.

Tremper dans le glaçage.

Pour plus de gourmandise, ajouter quelques noix de pécan caramélisées sur le dessus.

