



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CAKE BANANE ST RÉMY®



LE CHEF

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

Recipe for 4 cakes, size 15 cm x 6,5 cm x 6 cm



1. INGRÉDIENTS

375 g Cake Banane St Rémy® XO
50 g St Rémy® XO syrup
Enrobage amande chocolat au lait
75 g Ganache montée chocolat au lait
Noix de pécan caramélisées
Feuilles d'or

2. CAKE BANANE ST RÉMY®

228,6 g Beurre
328,6 g Cassonade
171,4 g Oeuf
428,6 g Purée de banane
357,1 g Farine T55
14,3 g Levure chimique
3,6 g Sel
71,4 g St Rémy® XO 60%

A la feuille, mélanger ensemble le beurre pomme et la cassonade. Ajouter petit à petit les oeufs (température ambiante) et la purée de banane. Finir avec la farine tamisée, la levure, le sel et le St Rémy® XO. Cuire à 160°C pendant 20 min + 15 min. Imbiber avec le sirop St Rémy® XO. Laisser refroidir pendant 10 min dans le moule, démouler et laisser refroidir à température ambiante avant de le placer au congélateur.

3. SIROP ST RÉMY®

119,8 g Eau
59,9 g Sucre
29,9 g St Rémy® XO 60%

Faire bouillir le sucre et l'eau. Laisser refroidir jusqu'à 40°C et ajouter ensuite le St Rémy® XO.

4. ENROBAGE AMANDE CHOCOLAT AU LAIT

704,2 g Chocolat au lait 45%
42,3 g Beurre de cacao
84,5 g Huile de pépins de raisin
169 g Amandes hachées et torréfiées

Mélanger le tout et ajouter à la fin les amandes à l'aide d'une maryse.

5. GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT ET ST RÉMY®

75 g Crème
5 g Glucose
5 g Trimoline
116,7 g Chocolat au lait 45%
233,3 g Crème (froide)
37,5 g St Rémy® XO 60%

Faire bouillir la crème, le glucose et la trimoline. Verser sur le chocolat au lait fondu. Mélanger avec un mixeur plongeant et ajouter la crème froide petit à petit et le St Rémy® XO. Laisser reposer pendant tout un nuit avant usage.

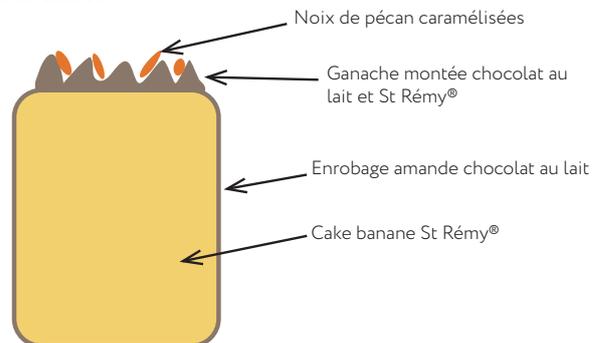
6. NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

87g Eau
117,4g Sucre
87g Noix de pécan

Faire bouillir le sirop avec l'eau et le sucre et ajouter les noix de pécan. Laisser imbiber les noix de pécan pendant 2 heures puis les chinoiser et les torréfier à 160°C pendant environ 30 min.

7. FINITION

Cuire les cakes, les imbiber au sirop St Rémy® XO et réserver au congélateur. Chauffer l'enrobage à 40°C avant utilisation puis enrober les cakes. Avec une douille St Honoré, pocher la ganache montée au St Rémy® XO. Décorer avec quelques noix de pécan caramélisées.



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA



Jacobet

Père MAGLOIRE

RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE - www.remycointreaugastronomie.com

Gourmet Logistique SAS - 3087 Rue de la Gare - 59299 Boeschepe - France

Tel. +32 56 32 15 39 - E-mail : info@gourmetlogistique.com