



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CAKE CARAMEL RÉMY MARTIN®



LE CHEF

Création originale de
Bruno VAN VAERENBERGH
Chef Pâtissier Créeateur Debic,
Membre Passion Pâtisserie,
Belgique

Recette pour 3 cakes de 500 g



Credit photo (cake) : Kasper Van't Hoff

1. PÂTE À CAKE

250 g de sucre de canne
100 g de cassonade
270 g de beurre Debic
2 g de gros sel
70 g de poudre d'amandes
350 g d'oeufs
225 g de crème Debic 35%
160 g de chocolat noir 66%
65 g de poudre de cacao
270 g de farine
7 g de poudre à lever

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Mélanger les sucre, le beurre, le sel et la poudre d'amandes. Mélanger les oeufs avec la crème, ajouter à la préparation. Ajouter le chocolat fondu et mélanger doucement. Incorporer à l'aide d'une spatule la poudre de cacao, la farine et la poudre à lever. Répartir dans les moules à l'aide d'une poche à pâtisserie. Cuire à 160°C pendant 35 à 45 minutes.

2. SIROP RÉMY MARTIN®

200 g de sirop
75 g de Cognac Rémy Martin® 50% vol.

Immédiatement à la sortie du four, imbiber les cakes avec le sirop Rémy Martin®.

3. CARAMEL

210 g de sucre
45 g de glucose
40 g de beurre Debic
300 g de crème Debic 35%
50 g de sucre (2)
10 g d'agar agar
9 g de gélatine
50 g de Cognac Rémy Martin® 50% vol.

Faire caraméliser le sucre avec le glucose jusqu'à obtenir une belle couleur brun foncé. Déglaçer avec le beurre et la crème fouettée. Porter à ébullition. Quand l'appareil est froid, ajouter le sucre (2) et l'agar agar. Porter à ébullition and ajouter ensuite la gélatine fondu et le Cognac Rémy Martin® à l'aide d'un mixeur plongeant.

4. MONTAGE & FINITION

Percer quelques trous dans les cakes froids, remplir de caramel avec une seringue. Décorer généreusement avec des pistaches et du chocolat.

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

MOUNT GAY®
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY®
DISTILLERIE FRANÇAISE DEPUIS 1866

PORT
CHARLOTTE

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®