



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## CAKE CHOCOLAT KIRSCH



LE CHEF

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

Recette pour 3 cakes de 500 g



Crédit photo (cake) : Kasper Van't Hoff

### 1. INGRÉDIENTS

75 g de cerises confites hachées  
35 g de **Kirsch Jacobert®** 48% vol. (1)  
150 g de pâte d'amande 60/30  
50 g de **Kirsch Jacobert®** 48% vol. (2)  
275 g de cassonade  
300 g d'œufs  
100 g de lait  
100 g de crème  
275 g de farine  
8 g de levure chimique  
35 g de poudre de cacao amer  
125 g de pépites de chocolat  
50 g de poudre de noisettes  
275 g de beurre

### 2. PRÉPARATION

Hacher les cerises et les faire infuser dans le **Kirsch Jacobert®** (1).

Mélanger la pâte d'amande avec le **Kirsch Jacobert®** (2) et la cassonade. Ajouter les œufs et fouetter pendant 5 minutes, à vitesse moyenne. Verser le lait avec la crème (à température ambiante).

Incorporer la farine, la levure chimique et la poudre de cacao amer, tamisées.

Ajouter le chocolat fondu, la poudre de noisettes et les cerises macérées au **Kirsch Jacobert®**. Terminer avec le beurre fondu.

Cuisson à 170°C pendant 45 à 50 minutes.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père  
MAGLOIRE®