



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CAKE CITRON COINTREAU®



LE CHEF

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

Recette pour 3 cakes de 500 g

1. PÂTE À CAKE

- 625 g de farine
- 12 g de levure chimique
- 875 g de beurre Debic
- 300 g de sucre glace
- 200 g de sucre de canne
- 125 g de trimoline
- 5 zestes de citron
- 2 zestes d'orange
- 10 oeufs

Tamiser la farine et la levure chimique. Faire mousser le beurre Debic avec les sucres, ajouter les zestes de citron et d'orange, puis les œufs un par un. Quand le mélange est bien homogène, verser le mélange farine-levure et mélanger sobrement.

2. PÂTE DE CITRON COINTREAU®

- 750 g de citrons jaunes bio
- 250 g d'oranges bio
- 250 g de sucre semoule
- 500 g d'eau
- 100 g de Cointreau® 60% vol.

Cuire les citrons et les oranges (préalablement lavés) recouverts d'eau. Quand leur peau est ramollie, rafraichir sous l'eau froide.

Cuire une quinzaine de minutes le sucre, l'eau et les fruits coupés en 4. Laisser refroidir une nuit de préférence. Le lendemain, égoutter, mixer finement et rajouter le Cointreau®.



Crédit photo (cake) : Kasper Van't Hoff

4. MONTAGE & FINITION

Chemiser de papier sulfurisé des moules à cake, étaler la pâte à cake sur 2 cm, dresser un boudin de pâte de citron Cointreau®, puis recouvrir de pâte.

Au milieu, à l'aide d'un cornet rempli de beurre pommade, faire un filet bien régulier.

Cuisson pendant 60 minutes à 165°C environ selon le type de four utilisé.

Décorer avec des oranges et citron confits.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobet®

Père
MAGLOIRE®