



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CAKE MATCHA COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



Recette pour 1 gâteau de voyage

1. APPAREIL A CAKE MATCHA YUZU

280 g de saccharose
200 g d'œufs
0,4 g de fleur de sel
40 g de crème épaisse Isigny AOP
236 g de farine T55
7,2 g de levure chimique
20 g de poudre à thé matcha
80 g d'huile de pépins de raisin
80 g de purée de yuzu
40 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 983,6 g

- 1) Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, mélanger les œufs, le saccharose et la fleur de sel.
- 2) Ajouter la crème épaisse puis la farine, la levure chimique et la poudre matcha préalablement tamisées.
- 3) Finir avec l'huile de pépins de raisin, le Cointreau® et la purée de yuzu.
- 4) Couler en moule carré de 7,5 cm de côté, beurré et fariné.
- 5) Cuire à 165°C entre 30-35 minutes.
- 6) En sortie de cuisson, imbiber avec le sirop yuzu Cointreau®.
- 7) Filmer à chaud.

2. SIROP YUZU COINTREAU®

105 g de saccharose
135 g d'eau
60 g de purée de yuzu
20 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 320 g

- 1) Porter l'eau et le saccharose à ébullition.
- 2) Ajouter la purée de yuzu.
- 3) Réserver au réfrigérateur.
- 4) Ajouter le Cointreau® à froid.

3. ENROBAGE MATCHA

200 g de couverture ivoire 34%
50 g d'huile de pépins de raisin
10 g de poudre à thé matcha
Poids total : 260 g

- 1) Faire fondre la couverture à 40-45°C.
- 2) Ajouter l'huile et la poudre de thé Matcha.
- 3) Mixer l'ensemble et tempérer.
- 4) Utiliser à 30°C sur un produit à 4°C.
- 5) Après glaçage, placer le cake au réfrigérateur durant 20 à 30 minutes pour cristalliser le glaçage.

4. DÉCOR : PÂTE DE FRUIT PASSION

60,6 g de purée de passion
43,3 g de purée d'abricot
10,8 g de saccharose (1)
2,6 g de pectine jaune
110,7 g de saccharose (2)
30,3 g de glucose
1,7 g de solution d'acide tartrique
Poids total : 260 g

- 1) Porter les purées entre 40-50°C.
- 2) En parallèle, mélanger le saccharose (1) avec la pectine jaune et verser en pluie sur la purée.
- 3) Porter à ébullition, verser le glucose, puis petit à petit le saccharose (2).
- 4) Ajouter la solution et cuire l'ensemble à 108°C ou 75 Brix.
- 5) Couler en cadre préalablement graissé.
- 6) Laisser refroidir, détailler et enrober de sucre cristal.
- 7) Détailler quelques cubes de pâte de fruit passion et les placer sur le cake.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU


jacobert®


Père
MAGLOIRE®