



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CAKE ORANGE NOISETTE



LE CHEF

Création originale de
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Pâtisseries & Gourmandises,
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Recette pour 6 cakes de 550 g

1. INGREDIENTS

570 g de beurre
675 g de sucre cassonade
480 g d'œufs
195 g de lait
750 g de farine
21 g de levure chimique
150 g de poudre d'amande brute
105 g d'écorce d'orange confite
75 g de noisettes
180 g d'amandes brutes
90 g de Cointreau® 60% vol.

2. SIROP

525 g de sucre
900 g d'eau
300 g de Cointreau® 60% vol.

Faire bouillir l'eau et le sucre. Refroidir et ajouter le Cointreau®.

3. BEURRE MANIÉ POUR GRAISSAGE DES MOULES

150 g de beurre
30 g de farine

Faire un beurre pommade bien souple et incorporer la farine.
Beurrer les moules à cake au pinceau, puis fariner.

4. PROCÉDÉ

Lisser le beurre et le sucre à l'aide d'une spatule.
Ajouter progressivement la poudre d'amande, puis les oeufs et le lait.
Tamiser la farine avec la levure chimique et ajouter au mélange.
Passer au robot coupe l'écorce d'orange, les amandes brutes et les noisettes avec le Cointreau®. Puis ajouter le tout au premier mélange.
Garnir les moules aux 2/3 et faire cuire à 150°C pendant 60 minutes environ.
Démouler et imbiber quand le cake est encore chaud.

5. DÉCOR

Napper les cakes avec du nappage abricot à chaud, puis décorer avec des éclats de noisette et un morceau d'orange confite.