



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GÂTEAU DE SAVOIE MOUNT GAY®



LES / THE CHEFS

Création originale de
/ Original creatio by
Manuel et Alexis BOUILLET,
Chefs pâtisseries consultants
/ Consultant Pastry Chefs,
Twin's Creative Lab,
Taiwan



Recette pour 1 pièce

1. GÂTEAU DE SAVOIE

91 g de cassonade
58 g de beurre
106 g de blanc d'œufs
64 g de farine japonaise «Violette»
1,2 g d'extrait de vanille liquide
11 g de **rum Mount Gay®** 55% vol.
Poids total : 331,2 g

Faire fondre le beurre à 35°C avec l'extrait de vanille.
Faire monter les blancs avec le sucre.
Ajouter le beurre fondu dans la meringue, puis la farine tamisée
et le **rum Mount Gay®**.
Cuire à 170°C pendant 25 minutes, ventilation 2, registre fermé.

2. MONTAGE

300 g de gâteau de Savoie
Beurre et cassonade
Sucre glace

Appliquer du beurre mou dans un moule en forme de montagne
(ou un moule à manquer), puis saupoudrer une couche de
cassonade.
Préparer l'appareil à gâteau de Savoie puis verser 300 g par
moule. Cuire sur une grille à 170°C pendant 25 minutes,
ventilation 2, oura ouvert.
Dès la sortie du four, démouler puis laisser refroidir sur une
grille à température ambiante.
Saupoudrer de sucre glace sur le pourtour du gâteau.
Réserver à température ambiante.

Recipe for 1 piece

1. GÂTEAU DE SAVOIE

91 g brown sugar
58 g butter
106 g egg whites
64 g Japanese flour «Violette»
1,2 g liquid vanilla extract
11 g **Mount Gay® rum** 55%
Total weight: 331.2 g

Melt butter at 35°C with vanilla extract.
Beat to a soft peak egg white and sugar.
Add the melted butter to the meringue, then the sifted flour
and the **Mount Gay® rum**.
Bake at 170°C for 25 minutes, speed 2, damper closed.

2. ASSEMBLY

300 g Gâteau de Savoie
Butter and brown sugar
Icing sugar

Brush some softened butter into the mountain-shaped mould
(or springform pan) then spread a thin layer of brown sugar.
Make the Gâteau de Savoie mix and pour 300 g per mold.
Bake on a wire rack at 170°C for 25 minutes, speed 2, damper
closed.
Straight out of the oven, unmold it and cool it down on a wire
rack at room temperature.
Sprinkle some icing sugar on the side.
Keep at room temperature.

COINTREAU

ST-RÉMY
HISTORIQUE DE FRANCE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®