



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703

GÂTEAU NANTAIS MOUNT GAY®



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET,
Chef pâtissier consultant,
Twin's Creative Lab,
Taïwan



Recette pour 2 gâteaux

1. GÂTEAU NANTAIS MOUNT GAY®

177 g de beurre
72 g de cassonade (1)
140 g de poudre d'amandes
84 g de jaunes d'œufs
47 g de blancs d'œufs (1)
56 g de farine de riz (9,2%)
4,7 g de poudre à lever
9 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
79 g de blancs d'œufs (2)
79 g de cassonade (2)
Poids total : 748 g

Ramollir le beurre, puis le mélanger à la cassonade (1) à l'aide d'un batteur. Ajouter la poudre d'amandes, puis progressivement les jaunes et les blancs d'œufs tempérés (1). Ajouter la farine tamisée et la levure chimique. Verser le rhum Mount Gay®. Battre en neige les blancs d'œufs (2) et la cassonade (2). Incorporer délicatement au mélange précédent. Versez le mélange dans le moule. Faites cuire à 165°C, vitesse 2, registre fermé, pendant 35 minutes.

2. BEURRE MANIÉ

32 g de beurre
8 g de farine T55
Poids total : 40 g

Ramollir le beurre, puis le mélanger à la farine. Badigeonner au pinceau les moules.

3. GLAÇAGE MOUNT GAY®

160 g de sucre glace
9 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
31 g d'eau
Poids total : 200 g

Tamiser le sucre glace, puis ajouter le rhum Mount Gay® et l'eau.

4. MONTAGE

Pour 1 gâteau :
20 g de beurre manié pour moules japonais, ø 16 cm
350 g de Gâteau Nantais Mount Gay®
Glaçage Mount Gay®
Amandes entières
Sucre glace pour décor (sucre neige)

Étape 1 : Préparer les moules avec le beurre manié.

Étape 2 : Préparer la pâte à Gâteau Nantais et verser 350 g par moule.

Étape 3 : Cuire à 165°C, vitesse 2, registre fermé, pendant 35 minutes.

Étape 4 : Démouler et laisser refroidir.

Étape 5 : Glacer la surface du gâteau. Disposer 1 amande entière au centre et cuire à 150°C, vitesse 1, pendant 2 minutes.

Étape 6 : Laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace pour décorer.