



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

CAKE ALMANDIA

LE CHEF Création originale de
Anaïs GAUDEMER,
Cheffe pâtissière,
Cokoa La pâtisserie florale, Ixelles, Belgique

Recette pour 1 cake de 850 g

1. APPAREIL À CAKE FLEUR D'ORANGER, RHUM ILES DU VENT ET NOIX

170 g de farine
40 g de poudre d'amande 100%
150 g de sucre
1 g de levure chimique
1 g de bicarbonate
2 g de sel
160 g de crème liquide
150 g de beurre brioche
100 g d'œufs entiers
10 g d'eau de fleur d'oranger
20 g de **rhum Iles du Vent** 54% vol.
60 g de noix concassées

Mélanger les ingrédients secs dans une cuve.

À la feuille, ajouter 120 g de la crème liquide, puis le beurre pommade. Bien battre.

Mélanger les œufs avec les 40 g de crème restants, l'eau de fleur d'oranger et le **rhum Iles du Vent**. Incorporer les ingrédients secs en 3 fois jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporer en dernier les noix concassées à l'aide d'une spatule. Cuire au four à 180°C pendant 35 à 45°C.

2. CRÈME MASCARPONE INFUSÉE AU CAFÉ

150 g de crème mascarpone
30 g de grains de café concassés
20 g de sucre glace

Mettre les grains de café concassés dans la crème mascarpone et laisser infuser toute la nuit au réfrigérateur. Passer au tamis et monter en chantilly souple en ajoutant le sucre.

3. ASSEMBLAGE ET FINITION

Couper le cake horizontalement aux 2/3 à l'aide d'un grand couteau dentelé.

Saupoudrer de sucre glace décor.

Glacer le cake avec du chocolat au caramél fondu à 45°C.

Avec une poche munie d'une douille dentelée de 35 mm, pocher la crème mascarpone sur le cake en le tournant.

Placer le couvercle du gâteau sur le dessus.

