



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

OSMANTHUS GÂTEAU DE VOYAGE



LE CHEF

Création originale de
Otto TAY,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
Malaisie



Recette pour 8 cakes

1. CAKE COINTREAU®

- 260 g de beurre
- 388 g de crème fleurette
- 776 g d'œufs entiers
- 904 g de sucre
- 4 g de sel
- 16 g de zeste d'orange
- 696 g de farine T45
- 12.8 g de levure chimique
- 8 g de fleurs séchées d'osmanthus
- 160 g de Cointreau® 60% vol.
- Poids total : 3 225 g

Faire fondre le beurre et la crème à 45°C. Faire chauffer les œufs, le sucre et le sel au bain-marie à 36°C. Verser dans le bol du batteur muni du fouet et battre le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Remplacer le fouet par la pale et ajouter graduellement le mélange beurre-crème. Ajouter ensuite la farine et la levure chimique, puis les fleurs séchées et le Cointreau®. Remplir le moule à cake de 370 g de pâte en intégrant en milieu de moule le tube pour créer une réserve. Cuire au four à 150°C pendant 40 minutes (ventilation niveau 2).

2. CRÈME YUZU COINTREAU®

- 146 g de crème fleurette
- 110 g de purée de yuzu
- 37 g de sirop de glucose
- 488 g de chocolat blanc 33%
- 73 g de beurre
- 49 g de Cointreau® 60%vol.
- Poids total : 903 g

Chauffer la crème, la purée de yuzu et le glucose à 65°C, puis incorporer le chocolat fondu. A 40°C, incorporer le beurre mou et le Cointreau®.

3. MONTAGE

Démouler les cakes. Retirer le tube intérieur puis congeler les cakes.

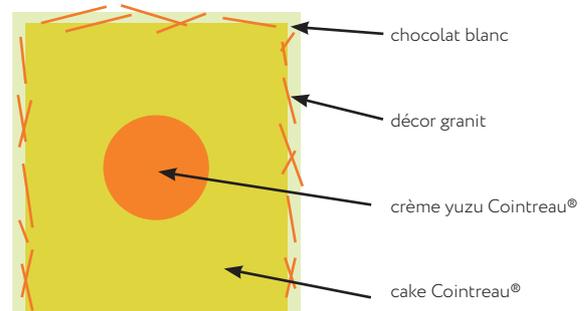
Lorsque les cakes sont congelés, combler complètement la cavité de crème yuzu Cointreau®.

4. DÉCOR : CHOCOLAT JAUNE GRANIT

- 20 g de beurre de cacao jaune
- 20 g de beurre de cacao blanc
- 20 g de beurre de cacao noir
- 800 g de chocolat blanc 33%
- 60 g d'huile de tournesol
- Poids total : 920 g

Tempérer les beurres de cacao colorés et saupoudrer sur le cake pour produire l'effet granit.

Puis étaler le chocolat tempéré, préalablement mélangé à l'huile de tournesol.



Lexique : L'osmanthus, véritable icône en Chine, est un arbuste avec des feuilles persistantes et des grappes de fleurs, blanches ou dorées, délicatement parfumées, souvent comparées au parfum d'abricot ou de jasmin.

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®