



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TUTTI CAKE



LE/THÉ CHEF

Création originale de/Original creation by
Otto TAY,
Champion du Monde de la Pâtisserie/
World pastry champion,
Malaisie/Malaysia

Recette pour 8 cakes

1. PÂTE À CAKE

696 g de beurre
6 g de sel
520 g de tréhalose
92 g de sucre inverti
68 g de miel
4 gousses de vanille
744 g d'œufs
696 g de farine T45
12 g de thé Earl Grey en poudre
6 g de poudre à lever
2 g de cannelle en poudre
68 g de pistaches
68 g de noix grillées
1 908 g de fruits confits
200 g de **Cognac Rémy Martin®** 50% vol.
Poids total : 5087 g

2. FRUITS CONFITS

238,5 g de fraises séchées
238,5 g de mangues séchées
238,5 g de longanes* séchés
238,5 g de pruneaux secs
238,5 g d'abricots secs
238,5 g d'ananas séchés
238,5 g d'écorces d'orange confite
238,5 g d'**Amarena Cointreau®**
Poids total : 1 908 g

Couper en petits cubes les fruits secs.
Pour les fruits trop secs, faire infuser
dans un sirop préalablement
si nécessaire.

3. GLAÇAGE AGAR AGAR

195 g d'eau
180 g de sucre
9 g de poudre d'agar agar
150 g de sirop de glucose
10 g de **Cognac Rémy Martin®** 50% vol.
Poids total : 544 g

Porter à ébullition l'eau, le sucre et l'agar
agar, puis ajouter le glucose.
Laisser refroidir à 40°C avant d'incorporer
le **Cognac Rémy Martin®**.
Utiliser lorsque le produit est encore
chaud.

Méthode de crémage habituelle. Incorporer
en dernier les noix et les fruits confits.
Couler 600 g par moule.
Cuire à 160°C pendant 40 minutes.

* Le longane est un fruit tropical asiatique
à la chair translucide, sucrée et juteuse,
proche du litchi.

Recipe for 8 cakes

1. CAKE DOUGH

696 g unsalted butter
6 g sea salt flakes
520 g Trehalose
92 g Trimoline
68 g honey
4 vanilla pods
744 g whole eggs
696 g cake flour
12 g Earl Grey Tea powder
6 g baking powder
2 g cinnamon powder
68 g pistachio nuts
68 g toasted walnuts
1 908 g candied fruits
200 g **Rémy Martin® Cognac** 50%
Total weight: 5087 g

2. CANDIED FRUITS

238,5 g dried strawberry
238,5 g dried mango
238,5 g dried longan
238,5 g dried prune
238,5 g dried apricot
238,5 g dried pineapple
238,5 g candied orange peels
238,5 g **Amarena Cointreau®**
Total weight: 1 904 g

Cut dried fruits into small cubes.
If fruit is too dry, infuse in syrup
beforehand if necessary.

3. AGAR AGAR GLAZE

195 g water
180 g sugar
9 g agar agar powder
150 g glucose syrup
10 g **Rémy Martin® Cognac** 50%
Total weight: 544 g

Bring water, sugar and agar agar to boil then
add in glucose.
Cool to 40°C before stirring in **Rémy
Martin® Cognac**.
Use when it is still warm.

Usual creaming method. Last add in nuts
and candied fruits. Pour 600 g/mould.
Bake at 160°C for 40 minutes.

* The longan is a tropical Asian fruit
with translucent, sweet, juicy flesh,
similar to the lychee.