



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GATEAU BASQUE



LE CHEF

Création originale de
Laurent LUO
Chef pâtissier
Melody Luo Bakery, Xiamen, Chine

Recette pour 4 entremets de 680 g



1. APPAREIL DU GÂTEAU BASQUE

450 g de crème cheese
109 g de sucre
18 g de maïzena
225 g d'œuf
80 g de crème (1)
90 g de yahourt
160 g de crème (2)
15 g de **calvados Père Magloire®** 60% vol.

Chauffer un peu la crème cheese, puis incorporer la maïzena, la crème (1) et le yahourt, mixer et passer au tamis. Ajouter la crème (2) et mixer de nouveau. Couler dans un cul de poule, bien filmer et cuire au bain-marie au four à 220°C pendant 20 minutes.

Mixer de nouveau puis ajouter le **calvados Père Magloire®**. Couler l'appareil dans les cercles de ø 16 cm, 280 g par entremets. Réserver au réfrigérateur.

2. GANACHE VANILLE PÈRE MAGLOIRE®

320 g de crème (1)
32 g de glucose
160 g de chocolat blanc 33%
20 g d'extrait de vanille
600 g de crème (2)
10 g de **calvados Père Magloire®** 60% vol.

Chauffer la crème (1), la vanille et le glucose. Ajouter les autres ingrédients puis mixer. Réserver au réfrigérateur.

3. CRÈME AU CARAMEL

110 g de sucre (1)
375 g de lait
80 g de jaune d'œuf
20 g de sucre (2)
75 g de masse de gélatine
100 g de chocolat noir 56%
6 g de sel
375 g de crème montée
15 g de **calvados Père Magloire®** 60% vol.

Faire un caramel à sec avec le sucre (1) cuit à 180°C. Incorporer le lait tiède, les jaunes et le sucre (2). Chauffer à 82°C avant d'ajouter la masse gélatine et le sel. Mixer puis incorporer la crème montée.

4. MONTAGE ET FINITION

Démouler le gâteau basque.

Pocher la crème au caramel (200 g par entremets) sur toute la surface puis former des lignes avec la ganache vanille **Père Magloire®** (200 g par entremets).

Ajouter une bande de chocolat noir autour du gâteau.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobsen

Père
MAGLOIRE®

Griottines®
COINTREAU

Amarena-
COINTREAU