



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

GATEAU DE SAVOIE

VANILLE & RHUM / VANILLA & RUM



LE / THE CHEF

Création originale de / Original creation
by Alexis BOUILLET,
Meilleur jeune pâtissier du monde 2011
/ World's Best Young Pastry Chef 2011
Twin's Creative Lab, Taiwan



Recette pour 3 gâteaux (1 gâteau pour 12 personnes)

Recipe for 3 cakes (1 cake serves 12 people)

PÂTE À GÂTEAU DE SAVOIE

206 g de beurre
3 g de gousse de vanille
3 g d'extrait de vanille
180 g de blancs d'œufs
206 g de cassonade
36 g de miel
103 g de jaunes d'œufs
180 g de farine T65
5 g de levure chimique
32 g de **rhum Iles du Vent** 54% vol.
Poids total : 954 g

Faire fondre le beurre à 50°C avec la gousse de vanille et l'extrait de vanille. Mixer et filtrer. Maintenir à 35°C.
Battre les blancs d'œufs en neige avec la cassonade et le miel.
Incorporer les jaunes d'œufs, puis le beurre fondu.
Terminer en ajoutant la farine et la levure chimique tamisées ensemble, puis le **rhum Iles du Vent**.

FINITION

300 g de pâte à gâteau de Savoie
Beurre
Cassonade
Sucre glace décor
Vanille en poudre
Moule japonais ø 15 cm

Badigeonner le moule de beurre mou avant d'étaler une fine couche de cassonade. Verser 300 g de pâte à gâteau de Savoie par moule. Cuire à 170°C pendant 25 minutes, vitesse 2, clapet ouvert, sans plaque sur le dessus. Démouler. Laisser refroidir sur une grille à température ambiante. Saupoudrer de sucre glace et de vanille en poudre. Conserver à température ambiante.

GATEAU DE SAVOIE DOUGH

206 g butter
3 g vanilla pod
3 g vanilla extract
180 g egg whites
206 g brown sugar
36 g honey
103 g egg yolks
180 g T65 flour
5 g baking powder
32 g **Iles du Vent rum** 54%
Total weight: 954 g

Melt the butter at 50°C with the vanilla pod and vanilla extract. Mix and strain. Keep at 35°C.
Beat the egg whites with the brown sugar and honey until form a soft peak. Fold in the egg yolks, then the melted butter.
Finish by adding the sifted flour and baking powder, then the **Iles du Vent rum**.

FINISHING

300 g Gâteau de Savoie dough
Butter
Brown sugar
Icing sugar for decoration
Vanilla powder
Japanese mold, ø 15 cm

Brush the mold with softened butter before spreading a thin layer of brown sugar. Pour 300 g of Gâteau de Savoie dough into each mold. Bake at 170°C for 25 minutes, speed 2, damper open and no baking sheet on top. Unmold. Leave to cool on a wire rack at room temperature. Sprinkle with icing sugar and vanilla powder. Store at room temperature.