



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



HAO SHI FA SHENG 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

603 g de poudre d'arachide
252 g de cassonade
169 g de blanc d'œuf (1)
200 g de jaune d'œuf
210 g de sucre glace
576 g de beurre noisette
2 g de sel
285 g de farine T45
21 g de poudre à lever
2 gousses de vanille
522 g de blanc d'œuf (2)
100 g de miel
307 g de cassonade
160 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 3 407 g

Préparer une meringue avec les blancs d'œufs (2) et le miel, réserver. Mélanger tous les autres ingrédients et incorporer la meringue.

2. GARNITURE CARAMEL NOISETTE

140 g de sucre
142 g de glucose (1)
376 g de crème
48 g de glucose (2)
4 g de sel
125 g de pâte de noisettes 100%
104 g de beurre
24 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 963 g

Préparer un caramel avec le sucre et le glucose (1), déglacer avec la crème chaude et le glucose (2). Faire bouillir pendant 2 minutes (71 brix), puis laisser refroidir à 70°C. Incorporer la pâte de noisettes, le beurre mou et le **brandy St-Rémy®**. Conserver au réfrigérateur.

3. GLAÇAGE GOURMET

1 000 g de chocolat blanc caramel
120 g de beurre de cacao
30 g d'huile de tournesol
100 g de noisettes grillées sans peau
Poids total : 1 250 g

Faire fondre le tout et bien mélanger.
Utiliser à 35°C.

4. MONTAGE

Verser 400 g de pâte à cake par moule en déposant la garniture caramel noisette au milieu. Cuire au four à 165°C pendant 36 minutes.
Répartir le glaçage gourmet.

Recipe for 8 cakes

1. CAKE DOUGH

603 g peanut powder
252 g brown sugar
169 g egg white (1)
200 g egg yolk
210 g icing sugar
576 g hazelnut butter
2 g sea salt flakes
285 g cake flour
21 g baking powder
2 vanilla beans
522 g egg white (2)
100 g honey
307 g brown sugar
160 g **St-Rémy® brandy** 60%
Total weight: 3407 g

Make a meringue with egg white (2) and honey keep aside. Mix well all other ingredients and fold in meringue.

2. HAZELNUT CARAMEL FILLING

140 g sugar
142 g glucose (1)
376 g whipping cream
48 g glucose (2)
4 g sea salt flakes
125 g hazelnut paste 100%
104 g unsalted butter
24 g **St-Rémy® brandy** 60%
Total weight: 963 g

Make a caramel with sugar and glucose (1), deglaze with warm cream and glucose (2). Boil for 2 minutes (71 brix) then cool to 70°C blend in hazelnut paste, soft butter and **St-Rémy® brandy**. Keep in chiller.

3. GOURMET GLAZE

1 000 g caramel white chocolate
120 g cocoa butter
30 g sunflower oil
100 g toasted skinless hazelnut
Total weight: 1250 g

Melted all and blend well.
Use at 35°C.

4. ASSEMBLY

Pour 400 g of cake dough into each mold, placing the hazelnut caramel filling in the middle. Bake at 165°C for 36 minutes.
Spread the gourmet glaze on top.