



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CAKE CHOCOLAT GATEAU DE VOYAGE



LE CHEF

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



Recette pour 7 cakes de 350 g

1. PÂTE À CAKE

500 g d'œuf
150 g de sucre inverti
250 g de sucre
150 g d'amandes en poudre
240 g de farine T55
50 g de cacao en poudre
15 g de poudre à lever
240 g de crème fraîche
119 g de chocolat noir 56%
100 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
210 g de beurre clarifié
Poids total : 2 024 g

Au robot muni de la feuille, monter doucement les œufs et les sucres. Incorporer les poudres. Ajouter la crème et le **brandy St Rémy®**, puis le chocolat fondu et le beurre clarifié. Bien mélanger.

2. GELÉE DE FRAMBOISE

86 g de sucre
11 g de gomme gellane en poudre
455 g de purée de framboise
Poids total : 552 g

Mélanger la poudre de gellane et le sucre. Incorporer dans la purée et porter à ébullition avant utilisation.

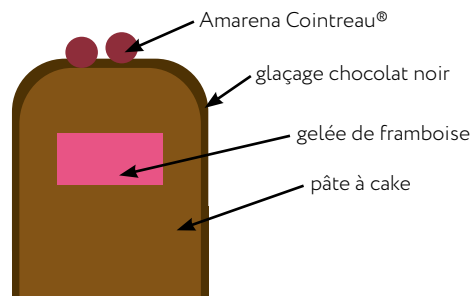
3. GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR

500 g de chocolat noir 56%
100 g de chocolat lait 40%
600 g de beurre de cacao
60 g d'huile de pépins de raisin
380 g de pâte de noisettes
380 g de noisettes hachées et grillées
Poids total : 2 020 g

Fondre les chocolats et le beurre de cacao, puis incorporer le reste des ingrédients.

4. MONTAGE

Verser environ 200 g de pâte à cake dans le moule.
Couler 70 g de gelée de framboise au milieu de l'appareil.
Couvrir avec 80 g de pâte à cake jusqu'aux 3/4 au bord du moule.
Cuire au four à 160°C pendant environ 40 minutes.
Démouler puis congeler pour glacer.
Décorer avec quelques **Amarenas Cointreau®**.



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
HAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

jacobsen

Rose
MAGLOIRE®

Griottines®
COINTREAU

Amarena-
con
COINTREAU