



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de
Original creation by
Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France



MOELLEUX DES CHEMINS

GÂTEAU DE VOYAGE MOELLEUX AUX FRUITS SECS

Recette pour 1 cadre de 60 x 40 cm

1. BISCUIT CAKE CHOCOLAT

420 g d'œufs frais
120 g de sirop de sucre inversé
210 g de sucre
120 g de poudre d'amande grillée
3 g de sel fin
210 g de farine T45
45 g de poudre de cacao
13 g de levure chimique
195 g de crème liquide
120 g de beurre clarifié
45 g de chocolat de couverture noir 70%
Poids total : 1 501 g

Faire mousser les œufs avec le sirop de sucre inversé, le sucre, la poudre d'amande et le sel. Ajouter le mélange tamisé de farine, poudre de cacao et levure puis la crème. Incorporer enfin le beurre et le chocolat fondu chaud. Couler en plaque et couvrir d'un Silpat. Cuire pendant 10 minutes à 170°C. Retirer le Silpat après refroidissement.

2. CONFIT DE FRUITS MOELLEUX

650 g d'eau
210 g de sucre
50 g de thé de Noël
300 g d'abricots moelleux
200 g de pruneaux moelleux
300 g de figues moelleuses
35 cl de **brandy St-Rémy®** 60% vol.

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Faire infuser le thé de Noël durant 6 minutes à couvert. Verser l'infusion sur les fruits moelleux et cuire jusqu'à complète évaporation. Ajouter le **brandy St-Rémy®** à la fin. Mixer et refroidir.

3. MONTAGE

Diviser le biscuit en deux. Étaler 600 g de confit de fruits moelleux entre les deux biscuits. Lisser une fine couche de confit sur le gâteau reconstitué.

TRAVELLER'S SOFT CAKE

SOFT TRAVEL CAKE WITH DRIED FRUITS

Recipe for a 60 x 40 cm frame

1. CHOCOLAT CAKE

420 g fresh eggs
120 g invert sugar syrup
210 g sugar
120 g roasted almond powder
3 g salt
210 g T45 flour
45 g cocoa powder
13 g baking powder
195 g heavy cream
120 g clarified butter
45 g 70% dark chocolate
Total weight: 1 501 g

Beat the eggs with the invert sugar syrup, sugar, almond powder and salt until frothy. Add the sifted mixture of flour, cocoa powder and baking powder, followed by the cream. Finally, fold in the butter and warm melted chocolate. Pour the batter onto a baking sheet and cover with a Silpat. Bake for 10 minutes at 170°C. Remove the Silpat after cooling.

2. SOFT FRUIT CONFIT

650 g water
210 g sugar
50 g Christmas tea
300 g soft apricots
200 g soft prunes
300 g soft figs
35 cl **St-Rémy®** brandy 60%

Bring the water and sugar to a boil. Steep the Christmas tea for 6 minutes, covered. Pour the tea over the soft fruits and cook until the liquid has completely evaporated. Add the **St-Rémy®** brandy at the end. Blend and chill.

3. ASSEMBLY

Cut the cake in half. Spread 600 g of soft fruit confit between the two cake layers. Smooth a thin layer of confit over the assembled cake.