



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"



LE / THE CHEF

Création originale de
Original creation by
Lili Zhang
Cheffe pâtissière/Pastry Chef
théATRE, Pékin, Chine
Beijing, China



CAKE ABRICOT

GÂTEAU DE VOYAGE ABRICOT RHUM

Recette pour 3 cakes de 345 g

1. PÂTE À CAKE

200 g de beurre
3 gousses de vanille
180 g de blanc d'oeuf
190 g de sucre
35 g de miel
100 g de jaune d'oeuf
5 g de levure chimique
180 g de farine T65
30 g de rhum Iles du Vent 54% vol.
140 g d'abricots séchés
Poids total : 1 060 g

Chauffer le beurre avec les graines de vanille à 50°C. Monter le blanc avec le sucre et le miel, puis incorporer les jaunes. Ajouter le beurre fondu avec la vanille, puis les poudres tamisées et le rhum Iles du Vent. Mélanger bien. Verser la moitié dans un moule de 7 x 20 x 7 cm. Couvrir d'abricots séchés macérés au rhum Iles du Vent, puis verser le reste de la pâte à cake jusqu'aux 3/4 de la hauteur du moule. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 22 à 25 minutes.

2. GANACHE ILES DU VENT

146 g de crème
110 g de purée d'abricot
37 g de sirop de glucose
450 g de chocolat au lait
73 g de beurre pommade
30 g de rhum Iles du Vent 54% vol.
Poids total : 846 g

Chauffer à 65°C la purée d'abricot avec le sirop de glucose et la crème. Ajouter le chocolat puis mixer. Incorporer le rhum Iles du Vent quand la ganache est à 37°C, puis le beurre pommade. Réserver une nuit avant de monter.

3. MONTAGE

Dans le robot muni de la feuille, monter la ganache puis pocher 135 g directement sur le cake. Décorer avec quelques morceaux d'abricot et les gousses de vanille.

APRICOT CAKE

APRICOT RUM TRAVEL CAKE

Recipe for 3 cakes weighing 345 g each

1. CAKE DOUGH

200 g butter
3 vanilla pods
180 g egg whites
190 g sugar
35 g honey
100 g egg yolks
5 g baking powder
180 g T65 flour
30 g Iles du Vent rum 54%
140 g dried apricots
Total weight: 1060 g

Heat the butter with the vanilla seeds to 50°C. Beat the egg whites with the sugar and honey, then fold in the egg yolks. Add the melted butter with the vanilla, then the sifted dry ingredients and the Iles du Vent rum. Mix well. Pour half of the batter into a 7 x 20 x 7 cm pan. Cover with dried apricots soaked in Iles du Vent rum, then pour the remaining cake dough until the pan is 3/4 full. Bake in a convection oven at 170°C for 22 to 25 minutes.

2. ILES DU VENT GANACHE

146 g heavy cream
110 g apricot purée
37 g glucose syrup
450 g milk chocolate
73 g softened butter
30 g Iles du Vent rum 54%
Total weight: 846 g

Heat the apricot purée with the glucose syrup and cream to 65°C. Add the chocolate, then blend. Stir in the Iles du Vent rum when the ganache reaches 37°C, then the softened butter. Let rest overnight before assembling.

3. ASSEMBLY

In a stand mixer fitted with the paddle attachment, whip the ganache, then pipe 135 g directly onto the cake. Garnish with a few pieces of apricot and the vanilla pods.