



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

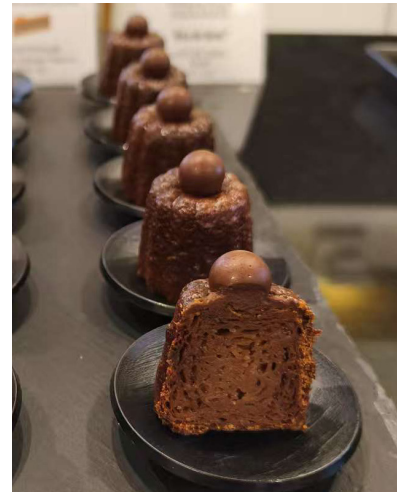
MOUNT GAY®
Barbados Rum 1703
EST. 1703

GRANDS CANNELÉS CHOCOLAT LARGE CHOCOLATE CANNELÉS



LE/THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Otto TAY,
Champion du Monde de la Pâtisserie/World pastry champion,
Malaisie/Malaysia



Recette pour 20 cannelés

1. APPAREIL À CANNELÉS CHOCOLAT MOUNT GAY®

449 g de lait
45 g de pâte de cacao 80%
22 g de beurre
1 gousse de vanille
112 g de sucre (1)
112 g de farine T45
112 g de sucre (2)
22 g d'œuf entier
54 g de jaune d'œuf
45 g de **rum Mount Gay®** 55% vol.
Poids total : 973 g

Chauffer le lait, la pâte de cacao, le beurre, la vanille et le sucre (1) à 60°C. Incorporer la farine et le sucre (2), puis l'œuf entier, le jaune d'œuf et le **rum Mount Gay®**, sans trop mélanger. Passer au tamis et laisser reposer au moins 24 heures au réfrigérateur, idéalement 72 heures.

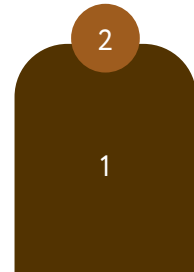
2. GANACHE CAFÉ MOUNT GAY®

6 g de café en grains
62 g de crème fouettée
55 g de café infusé
48 g de chocolat 80%
11 g de sirop de glucose
7 g de beurre
3 g de **rum Mount Gay®** 55% vol.
Poids total : 192 g

Préparer une infusion chaude : chauffer à 65°C les grains de café dans la crème. Laisser reposer au moins 2 heures. Filtrer, puis réchauffer à 65°C l'infusion obtenue et le sirop de glucose. Verser petit à petit dans le chocolat fondu, refroidi à 35-40°C puis incorporer le beurre ramolli et le **rum Mount Gay®**. Monter en chantilly. Mélanger bien, verser dans des moules en silicone en forme de petite perle et placer au congélateur.

3. CUISSON

Répartir la pâte dans les moules à cannelés de 48 g, bien beurrés. Cuire pendant 20 minutes à 180°C, puis pendant 40 minutes à 160°C. Démouler puis prolonger la cuisson de 5 minutes à 160°C. Après cuisson, lorsque les cannelés ont refroidi, poser une boule de ganache café **Mount Gay®** sur chacun.



Recipe for 20 pieces

1. MOUNT GAY® CHOCOLATE CANNELÉ PAN

449 g milk
45 g 80% cocoa paste
22 g butter
1 vanilla bean
112 g sugar (1)
112 g T45 flour
112 g sugar (2)
22 g whole egg
54 g egg yolk
45 g **Mount Gay® rum** 55%
Total weight: 973 g

Heat the milk, cocoa mass, butter, vanilla and sugar (1) to 60°C. Stir in the flour and sugar (2), then the whole egg, egg yolk, and **Mount Gay® rum**, without overmixing. Strain through a sieve and let rest for at least 24 hours in the refrigerator, ideally 72 hours.

2. MOUNT GAY® COFFEE GANACHE

6 g coffee beans
62 g whipping cream
55 g brewed coffee
48 g 80% chocolate
11 g glucose syrup
7 g butter
3 g **Mount Gay® rum** 55%
Total weight: 192 g

Prepare a hot infusion: heat the coffee beans in the cream to 65°C. Let rest for at least 2 hours. Strain, then reheat the resulting infusion and glucose syrup to 65°C. Gradually pour into the melted chocolate, cooled to 35-40°C, then fold in the softened butter and **Mount Gay® rum**. Whip into whipped cream. Mix well, pour into small pearl-shaped silicone molds, and place in the freezer.

3. BAKING

Divide the pan among well-buttered 48-g cannelé molds. Bake for 20 minutes at 180°C, then for 40 minutes at 160°C. Remove from the molds and continue baking for 5 minutes at 160°C. Once baked, let the cannelés cool, then top each one with a dollop of **Mount Gay®** coffee ganache.