



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## CAKE CARAMEL COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de  
Laurent MORENO,  
Chef pâtissier consultant,  
Le Bonheur, Paris, France



Recette pour 2 cakes de 10 bonnes tranches chacun  
Temps de préparation : 2 heures

### 1. PATE A CAKE

295 g de sucre semoule  
215 g d'œufs (température ambiante) soit 2 oeufs  
20 g de jaune d'œufs (température ambiante) soit 1 jaune  
250 g de farine  
8 g de levure chimique  
1 g de sel  
130 g de crème épaisse  
90 g de beurre

Au batteur, faire blanchir les œufs, le sel et le sucre semoule.  
Ajouter la crème épaisse et bien mélanger. Ajouter la farine  
et la levure chimique, mélanger délicatement. Incorporer le  
beurre fondu tempéré. Mélanger bien.

450 g de pâte par moule avant cuisson

#### Moule à cake avec tube :

Mettre de la pâte sur le tube pour coller une feuille de papier  
sulfurisé sur le tour du tube. Placer également une feuille de  
papier au fond et sur les côtés du moule.  
Remplir le moule et fermer le couvercle.

#### Moule à cake traditionnel :

Remplir le moule préalablement beurré.

Cuire à 170°C pendant 40/45 minutes.

Démouler et placer sur une grille.

### 2. SIROP D'IMBIBAGE

1 litre d'eau  
500 g de sucre  
100 g de jus de fruit de la passion ou citron

Imbiber généreusement de sirop le cake sur la grille.

### 3. GARNITURE CARAMEL SUZETTE AU BEURRE SALÉ

160 g de sucre semoule  
100 g de crème liquide  
6 cl de jus d'orange  
150 g de beurre

2,5 g de fleur de sel (ou sel)  
45 g de masse gélatine (7 g de gélatine feuille et 38 g d'eau  
chaude)  
55 g de Cointreau® 60% vol.

Dans une casserole, caraméliser en ajoutant progressivement  
le sucre pour éviter les petits morceaux. Lorsque le caramel est  
blond foncé, ajouter le jus d'orange et la crème préalablement  
légèrement chauffés, puis le sel.

Cuire à 110°C à l'aide d'une sonde.

Continuer à remuer après avoir stopper la cuisson. Verser dans  
un récipient verseur. Ajouter le beurre froid, coupé en petits  
morceaux. Puis laisser refroidir.

Ajouter la masse gélatine et mélanger. Ajouter le Cointreau®  
et mélanger. Mixer.

### 4. MONTAGE

#### Moule à cake avec tube :

Positionner le cake debout (filmé à l'extérieur), remplir un peu  
de caramel pour faire un bouchon et placer au réfrigérateur.  
Finir de garnir de caramel le centre du cake et placer au  
réfrigérateur.

Moule à cake avec insert tube : CuisineShop

#### Moule à cake traditionnel :

Laisser figer le caramel et le placer au froid.

Garnir une poche à douille de caramel et répartir sur le dessus  
du cake, en faisant des S. Placer au réfrigérateur.



Cliquez sur l'image pour voir la **video**