



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY®**  
Est. 1703 Barbados Rum

## CAKE AUX FRUITS FRUIT CAKE



LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de /  
Original creation by  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 5 cakes de 16 cm de long

### 1. PÂTE A CAKE

375 g de beurre pommade	12 g de levure chimique
250 g de sucre semoule	200 g de bigarreaux rouges
30 g de sucre inverti	200 g de raisins blonds
400 g d'œufs	150 g de raisins de Corinthe
5 g de sel fin	100 g de cubes de fruits tricolores
10 g de vanille liquide	125 g d'abricots moelleux
100 g de <b>rum Mount Gay®</b> 55% vol.	Poids total : 2 582 g
625 g de farine	

Mélanger le beurre pommade, incorporer le sucre semoule et le sucre inverti, puis graduellement les œufs, le sel, la vanille liquide et le **rum Mount Gay®**. Ajouter les fruits mélangés, puis la farine tamisée avec la levure chimique. Dresser environ 500 g dans un moule à cake au  $\frac{3}{4}$  de la hauteur puis cuire à 175°C pendant environ 40 minutes dans un four ventilé.

### 2. SIROP MOUNT GAY®

300 g de sirop à 30°B
125 g d'eau
100 g de <b>rum Mount Gay®</b> 55% vol.
Poids total : 525 g

Mélanger les ingrédients au fouet.

### 3. SIROP DE BASE À 30°B

650 g de sucre semoule
500 g d'eau
Poids total : 1 150 g

Dans une casserole, bouillir l'eau et le sucre semoule. Laisser refroidir.

### 4. FINITION

Après la cuisson, démouler et imbiber de sirop **Mount Gay®**. Badigeonner les cakes avec un nappage chaud à base d'abricots. Décorer de fruits confits.

Recipe for 5 cakes of 16 cm long

### 1. CAKE DOUGH

375 g softened butter	200 g red cherries
250 g caster sugar	Bigarreaux
30 g trimoline	200 g golden raisins
400 g eggs	150 g currants
5 g salt	100 g tricolour fruit cubes
10 g liquid vanilla	125 g soft apricots
100 g <b>Mount Gay® rum</b> 55%	Total weight: 2582 g
625 g flour	
12 g baking powder	

Mix the softened butter, add the caster sugar and trimoline, then gradually incorporate the eggs, salt, liquid vanilla and **Mount Gay® rum**. Add the mixed fruits, then the flour sifted with the baking powder. Pour about 500 g in a cake pan  $\frac{3}{4}$  the height and bake at 175°C for 40 minutes in a ventilated oven.

### 2. MOUNT GAY® SYRUP

300 g syrup with 30°B
125 g water
100 g <b>Mount Gay® rum</b> 55%
Total weight : 525 g

Whisk together the ingredients.

### 3. BASIC SYRUP WITH 30°B

650 g caster sugar
500 g water
Total weight : 1150 g

In a saucepan, bring the water and sugar to a boil. Let cool.

### 4. FINISHING

After cooking, unmould and soak with **Mount Gay®** syrup. Cover the cakes with a warm topping with apricot. Decorate with candied fruits.

Cliquez sur le drapeau pour voir la **VIDÉO**



Click on the flag to watch the **VIDEO**

