



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CANNELÉS ST-RÉMY®



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



Recette pour 12 cannelés

1. APPAREIL À CANNELÉS

- 1 000 g de lait
- 20 g de grains de café
- 55 g d'œufs entiers
- 120 g de jaunes d'œufs
- 500 g de cassonade
- 250 g de farine T55
- 50 g de beurre sec 82%
- 100 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.
- Poids total : 2 095 g

- 1) Porter à ébullition le lait dans une casserole. Ajouter les grains de café puis laisser infuser pendant 30 minutes. Rectifier le poids de lait à 1 000 g.
- 2) Ajouter le beurre et porter progressivement à une température de 60°C pour faire fondre le beurre.
- 3) Dans un cul de poule, mélanger la farine et le sucre.
- 4) Procéder comme pour une pâte à crêpe : verser progressivement le premier appareil dans notre cul de poule et incorporer progressivement nos poudres à la masse liquide. Ajouter du liquide au fur et à mesure que l'appareil épaissit.
- 5) Mélanger les œufs entiers et les jaunes d'œufs avant de les ajouter à notre préparation.
- 5) Ajouter le brandy **St-Rémy®**.
- 6) Mixer pour uniformiser la préparation.

2. MATURATION

Placer la préparation à 4°C au réfrigérateur pendant au minimum 48 à 72 heures.
 Cette étape importante permet d'obtenir la texture souhaitée : une pâte visqueuse, un peu élastique.
 Cette durée de maturation va permettre d'optimiser la texture et le goût du produit.

3. MOULE ET CUISSON

Beurrer et fariner légèrement au pinceau un moule en Teflon® de 12 pièces, placé sur une grille.
 Bien mélanger l'appareil à cannelé au fouet ou à la maryse avant le remplissage.
 Remplir le moule en laissant 1 cm entre le niveau de l'appareil à cannelé et le haut du moule.
 Cuire à 170°C au four ventilé pendant 50 à 55 minutes.
 Vérifier la coloration : la collerette et la base doivent être bien colorées, de façon uniforme. Le côté caramélisé de la croûte va apporter tout le goût au cannelé.
 Démouler délicatement.
 Laisser refroidir jusqu'à dégustation.



Sur la vidéo, le cognac Rémy Martin® est à remplacer par le brandy St-Rémy®.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert

Père MAGLOIRE®



Amarena-
COINTREAU