



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## GÂTEAU DE SAVOIE MOUNT GAY®



LES / THE CHEFS

Création originale de  
/ Original creatio by  
Manuel et Alexis BOUILLET,  
Chefs pâtisseries consultants  
/ Consultant Pastry Chefs,  
Twin's Creative Lab,  
Taïwan



Recette pour 1 pièce

### 1. GÂTEAU DE SAVOIE

91 g de cassonade  
58 g de beurre  
106 g de blanc d'oeufs  
64 g de farine japonaise «Violette»  
1,2 g d'extrait de vanille liquide  
11 g de **rum Mount Gay®** 55% vol.  
Poids total : 331,2 g

Faire fondre le beurre à 35°C avec l'extrait de vanille. Faire monter les blancs avec le sucre. Ajouter le beurre fondu dans la meringue, puis la farine tamisée et le **rum Mount Gay®**.

### 2. MONTAGE

300 g de gâteau de Savoie  
Beurre et cassonade  
Sucre décor  
Vanille en poudre

Appliquer du beurre mou dans un moule en forme de montagne (ou un moule à manquer), puis saupoudrer une couche de cassonade. Préparer l'appareil à gâteau de Savoie puis verser 300 g par moule. Cuire sur une grille à 170°C pendant 25 minutes, ventilation 2, oura ouvert. Dès la sortie du four, démouler puis laisser refroidir sur une grille à température ambiante. Saupoudrer de sucre glace sur le pourtour du gâteau. Réserver à température ambiante.

Recipe for 1 piece

### 1. GÂTEAU DE SAVOIE

91 g brown sugar  
58 g butter  
106 g egg whites  
64 g Japanese flour «Violette»  
1,2 g liquid vanilla extract  
11 g **Mount Gay® rum** 55%  
Total weight: 331.2 g

Melt butter at 35°C with vanilla extract. Beat to a soft peak egg white and sugar. Add the melted butter to the meringue, then the sifted flour and the **Mount Gay® rum**.

### 2. ASSEMBLY

300 g Gâteau de Savoie  
Butter and brown sugar  
Snow sugar  
Vanilla powder

Brush some softened butter into the mountain-shaped mould (or springform pan) then spread a thin layer of brown sugar. Make the Gâteau de Savoie mix and pour 300 g per mold. Bake on a wire rack at 170°C for 25 minutes, speed 2, damper closed. Straight out of the oven, unmold it and cool it down on a wire rack at room temperature. Sprinkle some icing sugar on the side. Keep at room temperature.

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



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



COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert®

Le MAGLOIRE®



Amarena-  
COM  
COINTREAU