



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GIRAFE GÂTEAU DE VOYAGE



LE CHEF

Création originale de
Otto TAY,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
Malaisie



Recette pour 5 cakes de 400 g

1. GÂTEAU DE VOYAGE

320 g de beurre
8 g de sel
171 g de pâte de caramel
17 g de pâte de café
348 g de sucre glace
66 g de sucre inverti
390 g d'œufs
420 g de farine T45
9,5 g de levure chimique
246 g de noix grillées
Brandy St-Rémy® 60% volume en quantité suffisante
12 g de café lyophilisé en poudre

Griller les noix à 160°C pendant 7 minutes, puis les arroser immédiatement de brandy St-Rémy®. Laisser les noix s'imprégner puis laisser refroidir.

Bien mélanger le beurre, le sel, la pâte de caramel, le café lyophilisé, la pâte de café, le sucre glace, le sucre inverti et les œufs. Incorporer la farine et la levure chimique, puis les noix grillées. Enfourner à la température de : 170°C en partie supérieure, 160°C en partie inférieure, pendant 28 minutes puis 5 minutes après l'avoir retourné. Oura fermé.

2. PÂTE DE CARAMEL

105 g de sucre
125 g de crème
21 g de beurre

Chauffer la crème à 55°C. Faire un caramel sec et fort avec le sucre, déglacer avec la crème chaude. Laisser refroidir à 65°C, puis incorporer le beurre mou.

3. GANACHE CAFÉ

486 g de chocolat 62%
45 g de grains de café moulus
357 g de crème fleurette
77 g de sirop de glucose
40 g de brandy St-Rémy® 60% volume
47 g de beurre

Faire infuser la crème fleurette chaude et le café moulu pendant 2 heures. Puis filtrer l'appareil et ajouter si besoin de la crème pour avoir un poids total de 357 g. Chauffer la crème avec le glucose à 65°C, puis incorporer petit à petit le chocolat fondu. Mixer. Laisser refroidir à 35°C avant d'incorporer le beurre et le brandy St-Rémy®. Mixer de nouveau.

4. PRALIN DE NOIX

107 g de sucre
21 g d'eau
250 g de noix sans peau
0,3 g de sel
0,3 g de café en poudre

Préparer un caramel avec l'eau, le sel et le sucre. Faire refroidir rapidement. Puis ajouter les noix et le café en poudre. Mixer pour obtenir une texture très lisse.

5. GARNITURE PRALIN DE NOIX

357 g de pralin de noix
71 g de chocolat au lait
60 g de beurre de cacao

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao, mélanger avec le pralin de noix.

.../...

COINTREAU

ST-RÉMY
DISTILLATEUR FRANÇAIS DEPUIS 1848

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. GLAÇAGE GOURMAND AU CHOCOLAT

500 g de chocolat au lait
2 g de café soluble
15 g d'huile de tournesol
60 g de beurre de cacao
2 g de sel

Bien mélanger le tout et tempérer à 32°C avant utilisation.

7. IMBIBAGE ST-RÉMY®

Brandy St-Rémy® 60% volume en quantité suffisante

A la sortie du four, démouler les gâteaux et les imbiber immédiatement de brandy St-Rémy®.

8. MONTAGE

Déposer le pralin de noix tempéré au milieu des gâteaux. Vaporiser le beurre de cacao noir tempéré sur le moule en chocolat.

Après cristallisation, le badigeonner de poudre d'or.

Placer le moule à chocolat dans un moule de cuisson. Verser le glaçage gourmand au chocolat tempéré dans le moule pour former une fine couche de chocolat, laisser cristalliser. Verser la ganache au café à 28°C dans le moule, presser les gâteaux. Laisser congeler pendant 15 minutes et démouler.

