



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CAKE KALAMANSI



LES CHEFS

Création originale de
Otto TAY et Loi MINGAI,
Champions du Monde
de la Pâtisserie 2019,
Malaisie



Recette pour 6 cakes de 6 personnes

1. CAKE NOISETTES

pour 6 moules - 400 g par moule

236 g de poudre de noisettes	2 g de sel
236 g de poudre de cacahuètes	23 g de farine pâtissière
391 g de cassonade	17 g de poudre à lever
129 g de blancs d'œufs (a)	527 g de blancs d'œufs (b)
156 g de jaunes d'œufs	78 g de miel
164 g de sucre glace	3 gousses de vanille
449 g de beurre	Q.S. brandy St-Rémy® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble, excepté les blancs d'œufs (b) et le miel. Préparer une meringue avec œufs et miel. Réunir les 2 appareils et cuire à 155°C pendant 25 minutes, ventilation 3, aura fermé. Dès la sortie du four, démouler et imbiber au pinceau toute la surface du cake au brandy St-Rémy.

2. PÂTE DE FRUIT KALAMANSI

pour 6 moules

250 g de purée de kalamansi
25 g de sucre
6 g de pectine jaune
25 g de glucose
200 g de sucre
4 g de purée de yuzu

Chauffer la purée de kalamansi à 65°C, ajouter le sucre et la pectine, puis incorporer peu à peu le sucre et le glucose. Pendant la cuisson, atteindre 76-80 brix. Ajouter la purée de yuzu. Verser dans les moules en silicone.

3. PÂTE A TARTINER Caramel NOISETTE

6 cakes - 60/65 g par cake

63 g de sucre
64 g de glucose
169 g de crème liquide
33 g de glucose
2 g de sel
56 g de pâte de noisettes 100%
46 g de beurre
15 g de brandy St-Rémy® 60% vol.

Faire un caramel avec le sucre et le glucose. Déglacer avec la crème chaude, le lait et le glucose, porter à ébullition et stopper. Faire attention que tous les sucres aient bien fondu et que la concentration de sucre soit de 71-74 Brix pour une quantité de 520 - 548 g. Laisser refroidir à 70°C. Ajouter le sel, la pâte de noisettes et le beurre et bien mixer. Incorporer enfin le brandy St-Rémy® et réserver au froid.

4. CROUSTILLANT CARAMEL NOISETTES

pour 6 cakes

180 g de noisettes entières grillées
7 g de sésame blanc grillé
106 g de sucre
30 g d'eau
1 g de sel
1 gousse de vanille (déjà utilisée)
2 g de poudre de cacao

Porter l'eau, le sucre et la gousse de vanille à 120°C, stopper la cuisson et faire cristalliser à feu moyen avec les noisettes grillées. Ajouter graduellement le sel dans le caramel. Lorsque le caramel est doré, arrêter la cuisson and tamiser dans la poudre de cacao.

5. GLAÇAGE ROCHER NOISETTE

500 g de chocolat noir de couverture
60 g de beurre de cacao
15 g d'huile de tournesol
50 g de croustillant caramel noisettes

Faire fondre les ingrédients ensemble et mélanger rapidement avec le caramel de cacahuètes, sans trop insister pour préserver le croustillant. Utiliser à environ 35/40°C lorsque le cake est froid, non congelé.

6. MONTAGE

Démouler les cakes. Retirer le tube intérieur puis congeler les cakes. Lorsque les cakes sont congelés, remplir complètement la cavité de pâte à tartiner caramel noisette.

Couvrir les cakes de glaçage rocher noisette et décorer avec de petits morceaux de pâte de fruit kalamansi.

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

RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE - www.remycointreaugastronomie.com
Gourmet Logistique SAS - 3087 Rue de la Gare - 59299 Boeschepe - France
Tel. +32 56 32 15 39 - E-mail : info@gourmetlogistique.com