RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE

COINTREAU



AI MODIFIED

RECETTE Vintage RECIPE

LE KAREL V
KAREL V

Création commune des groupements de pâtissiers des Provinces flamandes

Creation by pastry chefs' associations in the Flemish Provinces

1. BISCUIT AUX NOISETTES

10 oeufs
50 g de miel
100 g de sucre
150 g de farine fermentante
100 g de noisettes en poudre

Mélanger les jaunes d'oeufs avec le miel. Battre les blancs d'oeufs avec le sucre. Réunir les 2 appareils. Incorporer délicatement les noisettes en poudre et la farine. Verser la pâte sur deux plaques couvertes de papier sulfurisé, de 60 x 80 cm chacune. Cuire au four à 200 / 220°C.

2. CRÈME AU BEURRE

Votre recette habituelle avec incorporation de cacao.

3. GÉNOISE

Votre recette habituelle

4. MONTAGE

Couvrir le fond de biscuit aux noisettes d'une couche de crème au beurre au chocolat. Poser un fond de génoise et l'imbiber au Cointreau®. Couvrir d'une nouvelle couche de crème au beurre au chocolat. Poser un second fond de biscuit aux noisettes. Masquer l'ensemble à la crème au beurre au chocolat.

5. FINITION

Recouvrir la base du gâteau d'amandes effilées grillées. Décorer de traits à la crème au beurre vanillée et de quelques chocolats de votre fabrication.

1. HAZELNUT BISCUIT

10 eggs
50 g honey
100 g sugar
150 g self-rising flour
100 g hazelnut powder

Mix the egg yolks with the honey. Beat the egg whites with the sugar. Combine the two mixtures. Gently fold in the hazelnut powder and flour. Pour the batter onto two baking sheets lined with parchment paper, each measuring 60 x 80 cm. Bake at 200–220°C.

2. BUTTERCREAM

Your usual recipe with cocoa added.

3. GENOISE

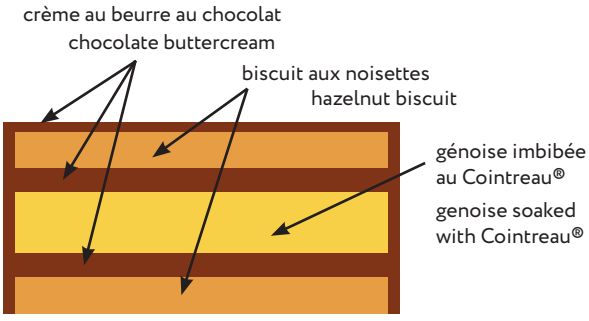
Your usual recipe

4. ASSEMBLY

Spread a layer of chocolate buttercream over the hazelnut biscuit base. Place a layer of genoise on top and soak it with Cointreau®. Cover with another layer of chocolate buttercream. Place a second layer of hazelnut biscuit on top. Cover the entire assembly with chocolate buttercream.

5. FINISHING

Cover the base of the cake with toasted slivered almonds. Decorate with swirls of vanilla buttercream and a few of your homemade chocolates.



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