



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

## GÂTEAU DE VOYAGE : RÊVE DE CHINE

**LE CHEF** | Création originale de  
Emmanuel RYON  
Meilleur Ouvrier de France Glacier,  
Champion du Monde de la Pâtisserie,  
'Une glace à Paris', France



Recette pour 6 gâteaux de voyage de 16 x 16 cm ou un cadre de 60 x 40 cm

### 1. PAIN DE GÊNES AU THÉ VERT

1 000 g de pâte d'amande 50%	110 g de farine
35 g de thé vert Matcha	110 g de féculé
3 gousses de vanille	100 g d'Amaretto 60% vol.
6 g de sel	350 g de beurre
700 g d'œufs entiers	Poids total : 2 400 g

Au batteur avec la feuille, mélanger la pâte d'amande, le thé, le sel et les gousses de vanille grattées. Verser les œufs progressivement et monter le tout à la feuille pendant 10 min environ. Incorporer le mélange tamisé farine/féculé et ajouter l'Amaretto. Ajouter le beurre fondu tiède. Pour la cuisson, voir le montage.

### 2. PAIN DE GÊNES À LA CANNELLE

1 000 g de pâte d'amande 50%	110 g de farine
30 g de cannelle poudre	110 g de féculé
3 gousses de vanille	100 g d'Amaretto 60% vol.
6 g de sel	350 g de beurre
700 g d'œufs entiers	Poids total : 2 400 g

Au batteur avec la feuille, mélanger la pâte d'amande, la cannelle, le sel et les gousses de vanille grattées. Verser les œufs progressivement et monter le tout à la feuille pendant 10 min environ. Incorporer le mélange tamisé farine/féculé et ajouter l'Amaretto. Ajouter le beurre fondu tiède. Pour la cuisson, voir le montage.

### 3. PÂTE À CIGARETTE

Selon votre recette habituelle.

### 4. BISCUIT JOCONDE

Selon votre recette habituelle.

### 5. CRUMBLE PRALINÉ

40 g de farine	1 g de sel
40 g de beurre	1 g de cannelle poudre
40 g de sucre semoule	30 g de praliné
40 g de poudre d'amande	

Au batteur avec la feuille, mélanger le beurre pommade et la farine puis ajouter le reste des ingrédients. Finir le mélange avec le praliné. Etaler à 0,5 mm d'épaisseur et réserver au réfrigérateur. Détailler des rectangles de 2 x 3 cm et réserver au congélateur. Cuire à 160°C pendant 10 min environ (four ventilé). Saupoudrer de sucre glace.

### 6. MONTAGE

1. Dans un cadre de 16 x 16 x 4 cm, couler 400 g de pain de Gênes au thé vert puis disperser 90 g de Griottines® Cointreau® égouttées. Verser dessus 400 g de pain de Gênes à la cannelle. Cuire à 170°C pour 35 min.

2. Dans un cadre de 60 x 40 cm, couler la totalité du pain de Gênes au thé vert puis disperser 540 g de Griottines® Cointreau® égouttées. Verser la masse de pain de Gênes à la cannelle et cuire à 170°C pour 45 min environ.

### 7. DÉCORS

Après refroidissement, napper légèrement le dessus du gâteau et placer une feuille de biscuit joconde rayé rouge. Parer les bords du gâteau. Napper le dessus et les bords au nappage neutre. Décorer avec des Griottines® Cointreau®, de la poudre de thé vert et des rectangles de crumble praliné.

