



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CAKE REVISITÉ : FRAMBOISE, SÈSAME & CHOCOLAT



LE CHEF

Création originale de Jean-Thomas SCHNEIDER, Champion du Monde de la Pâtisserie 2017, Champion du Monde de la Glacerie 2018, Belgique



Recette pour 1 cadre de 60 x 40 x 4 cm pour 40 personnes environ

1. CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

- 750 g de Debic Crème 35%
- 500 g de lait
- 250 g de sucre
- 10 g de pectine
- 162,50 g de jaunes d'œufs
- 500 g de Callebaut® pâte de cacao

Mélanger le sucre et la pectine puis incorporer la crème et le lait. Faire bouillir. Incorporer les jaunes d'œufs, puis la pâte de cacao. Mixer et réserver. A froid, pocher l'équivalent de 2 kg de masse par cadre 60 x 40 cm.

2. CRÉMEUX CHOCOLAT RUBY

- 600 g de Debic Crème 35%
- 600 g de lait
- 0,30 g de colorant rouge framboise
- 150 g de glucose atomisé
- 21 g de pectine
- 900 g de Callebaut® chocolat ruby RB1 47,3% de cacao
- 150 g de beurre Debic Crème

Mélanger le glucose et la pectine, puis incorporer la crème, le lait et le colorant rouge. Faire bouillir. Incorporer le chocolat, puis le beurre. Mixer et réserver. A froid, pocher l'équivalent de 2 kg de masse par cadre 60 x 40 cm.

3. PAILLETÉ FEUILLETINE

- 600 g de Callebaut® pâte d'amandes et noisettes
- 150 g de Callebaut® gianduja noir
- 150 g de Callebaut® pailleté feuilletine
- 150 g de graines de sésame doré
- 60 g de beurre Debic Croissant

Faire fondre le gianduja et le beurre à 45°C. Ajouter la pâte d'amandes noisettes. Puis, incorporer à ce mélange le pailleté feuilletine et les graines de sésame. Etaler 1 100 g entre deux feuilles de papier cuisson dans un cadre de 60 x 40 cm. Surgeler. Détailler.

4. PAIN DE GÊNES ORANGE

- 1 680 g de pâte d'amandes 66%
- 1 120 g d'œufs
- 140 g de farine forte T45
- 140 g de féculé de pomme de terre
- 14 g de levure chimique
- 504 g de beurre Debic Crème
- 28 g de zestes d'orange

Chauffer la pâte d'amandes puis incorporer peu à peu les œufs. Monter le mélange obtenu avec les zestes d'orange. Tamiser la farine, la féculé et la levure puis les mélanger. Ajouter à cet appareil le beurre préalablement fondu. Couler dans deux cadres de 60 x 40 cm de 1 800 g. Cuire à 180°C pendant 15 minutes.

5. PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

- 1 200 g de purée de framboises 100% Les Vergers Boiron
- 280 g de sirop de glucose
- 1 600 g de sucre
- 64 g de pectine extra slow set
- 20 g d'acide tartrique

Mélanger à sec le sucre et la pectine, puis incorporer la purée de framboises et le sirop de glucose. Faire bouillir. Ajouter l'acide tartrique liquide. Couler 3 000 g en cadre 60 x 40 cm.

6. SIROP À L'ORANGE

- 140 g de sucre
- 140 g d'eau
- 40 g de Cointreau® 60% vol.

Faire bouillir le sucre et l'eau, puis ajouter à froid le Cointreau®.

