



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## CAKE REVISITÉ : FRAMBOISE, SÉSAME & CHOCOLAT

**LE CHEF** | Création originale de  
Jean-Thomas SCHNEIDER  
Champion du Monde de la Pâtisserie 2017



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 : CM-CAL-E4-U70

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 :  
CHR-35RB1-554  
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 :  
PRAMANO-T14  
150 g de Callebaut® gianduja noir : GIA-D2-144  
150 g de Callebaut® pailleté feuilletine : M-7PAIL-E0-401  
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® arôme naturel d'orange 60% vol.

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

