



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## CAKE CARAMEL RÉMY MARTIN®



LE CHEF

Création originale de  
Bruno VAN VAERENBERGH  
Chef Pâtissier Créateur Debic,  
Membre Passion Pâtisserie,  
Belgique

Recette pour 3 cakes de 500 g

### 1. PÂTE À CAKE

- 250 g de sucre de canne
- 100 g de cassonade
- 270 g de beurre Debic
- 2 g de gros sel
- 70 g de poudre d'amandes
- 350 g d'oeufs
- 225 g de crème Debic 35%
- 160 g de chocolat noir 66%
- 65 g de poudre de cacao
- 270 g de farine
- 7 g de poudre à lever

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Mélanger les sucres, le beurre, le sel et la poudre d'amandes. Mélanger les oeufs avec la crème, ajouter à la préparation. Ajouter le chocolat fondu et mélanger doucement. Incorporer à l'aide d'une spatule la poudre de cacao, la farine et la poudre à lever. Répartir dans les moules à l'aide d'une poche à pâtisserie. Cuire à 160°C pendant 35 à 45 minutes.

### 2. SIROP RÉMY MARTIN®

- 200 g de sirop
- 75 g de Cognac Rémy Martin® 50% vol.

Immédiatement à la sortie du four, imbiber les cakes avec le sirop Rémy Martin®.

### 3. CARAMEL

- 210 g de sucre
- 45 g de glucose
- 40 g de beurre Debic
- 300 g de crème Debic 35%
- 50 g de sucre (2)
- 10 g d'agar agar
- 9 g de gélatine
- 50 g de Cognac Rémy Martin® 50% vol.

Faire caraméliser le sucre avec le glucose jusqu'à obtenir une belle couleur brun foncé. Déglacer avec le beurre et la crème fouettée. Porter à ébullition. Quand l'appareil est froid, ajouter le sucre (2) et l'agar agar. Porter à ébullition and ajouter ensuite la gélatine fondue et le Cognac Rémy Martin® à l'aide d'un mixeur plongeant.

### 4. MONTAGE & FINITION

Percer quelques trous dans les cakes froids, remplir de caramel avec une seringue.  
Décorer généreusement avec des pistaches et du chocolat.



Crédit photo (cake) : Kasper Van't Hoff

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®