



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## CAKE CARAMEL COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de  
Laurent MORENO,  
Chef pâtissier consultant,  
Le Bonheur, Paris, France



Recette pour 2 cakes de 10 bonnes tranches chacun  
Temps de préparation : 2 heures

### 1. PATE A CAKE

295 g de sucre semoule  
215 g d'œufs (température ambiante) soit 2 œufs  
20 g de jaune d'œufs (température ambiante) soit 1 jaune  
250 g de farine  
8 g de levure chimique  
1 g de sel  
130 g de crème épaisse  
90 g de beurre

Au batteur, faire blanchir les œufs, le sel et le sucre semoule.  
Ajouter la crème épaisse et bien mélanger. Ajouter la farine et la levure chimique, mélanger délicatement. Incorporer le beurre fondu tempéré. Mélanger bien.

450 g de pâte par moule avant cuisson

#### Moule à cake avec tube :

Mettre de la pâte sur le tube pour coller une feuille de papier sulfurisé sur le tour du tube. Placer également une feuille de papier au fond et sur les côtés du moule.  
Remplir le moule et fermer le couvercle.

#### Moule à cake traditionnel :

Remplir le moule préalablement beurré.

Cuire à 170°C pendant 40/45 minutes.

Démouler et placer sur une grille.

### 2. SIROP D'IMBIBAGE

1 litre d'eau  
500 g de sucre  
100 g de jus de fruit de la passion ou citron

Imbiber généreusement de sirop le cake sur la grille.

Moule à cake avec insert tube : CuisineShop

### 3. GARNITURE CARAMEL SUZETTE AU BEURRE SALÉ

160 g de sucre semoule  
100 g de crème liquide  
6 cl de jus d'orange  
150 g de beurre  
2,5 g de fleur de sel (ou sel)  
45 g de masse gélatine (7 g de gélatine feuille et 38 g d'eau chaude)  
35 g de Cointreau® 40% vol.

Dans une casserole, caraméliser en ajoutant progressivement le sucre pour éviter les petits morceaux. Lorsque le caramel est blond foncé, ajouter le jus d'orange et la crème préalablement légèrement chauffés, puis le sel.

Cuire à 110°C à l'aide d'une sonde.

Continuer à remuer après avoir stopper la cuisson. Verser dans un récipient verseur. Ajouter le beurre froid, coupé en petits morceaux. Puis laisser refroidir.

Ajouter la masse gélatine et mélanger. Ajouter le Cointreau® et mélanger. Mixer.

### 4. MONTAGE

#### Moule à cake avec tube :

Positionner le cake debout (filmé à l'extérieur), remplir un peu de caramel pour faire un bouchon et placer au réfrigérateur.

Finir de garnir de caramel le centre du cake et placer au réfrigérateur.

#### Moule à cake traditionnel :

Laisser figer le caramel et le placer au froid.

Garnir une poche à douille de caramel et répartir sur le dessus du cake, en faisant des S. Placer au réfrigérateur.



www.remycointreaugastronomie.com