



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CAKE ORANGE NOISETTE



LE CHEF

Création originale de
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Pâtisseries & Gourmandises,
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Recette pour 1 cake de 550 g (moule à cake de 20 x 8 x 8 cm)

1. INGREDIENTS

95 g de beurre
105 g de cassonade (sucre roux)
2 œufs entiers (100 g)
30 g de lait entier
125 g de farine T55
4 g de levure chimique
25 g de poudre d'amande
20 g d'écorces d'oranges confites
15 g de noisettes entières
30 g d'amandes brutes
25 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 574 g

2. SIROP AU COINTREAU®

30 g de sucre semoule
75 g d'eau
40 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 145 g

Faire bouillir dans une casserole l'eau et le sucre semoule.
Refroidir et ajouter le Cointreau®. Réserver à couvert.

3. BEURRE MANIÉ POUR GRAISSAGE DU MOULE

25 g de beurre
5 g de farine T55
Q.S de farine T55
Poids total : 30 g

Faire un beurre pommade bien souple et incorporer 5 g de farine.
Beurrer le moule à cake au pinceau, puis fariner.

4. PROCÉDÉ

Dans le bol du batteur mélangeur, monter le beurre mou et la cassonade à l'aide de la feuille. Ajouter progressivement la poudre d'amande, puis les œufs entiers et le lait. Tamiser la farine avec la levure chimique et ajouter au mélange.
Hacher grossièrement au couteau l'écorce d'orange, les amandes brutes et les noisettes puis les mettre dans un petit récipient et ajouter le Cointreau®. Bien mélanger, couvrir d'un film alimentaire et attendre 10 minutes. Ajouter les fruits hachés au Cointreau® dans le premier mélange. Garnir le moule aux 2/3 et faire cuire au four à 150°C pendant 60 minutes environ. Démouler et imbiber au pinceau avec le sirop quand le cake est encore chaud.

5. DÉCOR

Napper les cakes avec du nappage abricot à chaud, puis décorer avec des éclats de noisette et un morceau d'orange confite.



www.remycointreaugastronomie.com