



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 oeufs
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)
55 g de Cointreau® 60% 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.