



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CAKE MATCHA



LE CHEF

Création originale de
Sadaharu AOKI,
Pâtisserie Sadaharu AOKI,
Paris, France



Recette pour 1 cake de 16 cm de long par 7 cm de large

1. MASSE À CAKE

- 2 œufs entiers (100 g)
- 90 g de sucre glace
- 90 g de farine type 55
- 2 g de poudre de Matcha
- 2 g de levure chimique
- 80 g de beurre
- 110 g de Griottines® Cointreau®
- Poids total : 474 g

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger les œufs, le sucre glace, la farine, la poudre de Matcha et la levure chimique, ajouter à la fin le beurre préalablement fondu dans une casserole à 50°C environ. Ajouter les Griottines® Cointreau®. Contrôler que l'ensemble soit à 30°C, si ce n'est pas le cas, chauffer le tout légèrement aux micro-ondes. Dresser la masse à cake dans un moule à cake à bords droits de 16 cm par 7 cm, beurré et chemisé de papier cuisson. Cuire au four ventilé à 150°C, pendant environ 45 minutes.

2. IMBIBAGE GRIOTTINES® ET COINTREAU®

- 40 g d'eau
- 30 g de sucre semoule
- 30 g de jus de Griottines® Cointreau®
- 25 g de Cointreau® 40% vol.
- Poids total : 125 g

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre semoule puis ajouter le jus de Griottines® Cointreau® et le Cointreau® et mélanger. A la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, imbiber copieusement le cake. Contrôler que le cake prend bien 80 g d'imbibage. Laisser refroidir, puis démouler le cake avec précaution.

