



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## CAKE NOISETTES



LES CHEFS

Création originale de Otto TAY et Loi MINGAI, Champions du Monde de la Pâtisserie 2019, Malaisie



Recette pour 6 cakes de 6 personnes

### 1. CAKE NOISETTES

pour 6 moules - 400 g par moule

236 g de poudre de noisettes	2 g de sel
236 g de poudre de cacahuètes	23 g de farine pâtisseries
391 g de cassonade	17 g de poudre à lever
129 g de blancs d'œufs (a)	527 g de blancs d'œufs (b)
156 g de jaunes d'œufs	78 g de miel
164 g de sucre glace	3 gousses de vanille
449 g de beurre	Q.S. Cognac Rémy Martin®
	50% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble, excepté les blancs d'œufs (b) et le miel. Préparer une meringue avec œufs et miel. Réunir les 2 appareils et cuire à 155°C pendant 25 minutes, ventilation 3, oura fermé. Dès la sortie du four, démouler et imbiber au pinceau toute la surface du cake au Cognac Rémy Martin®.

### 2. PÂTE DE FRUIT KALAMANSI

pour 6 moules

250 g de purée de kalamansi
25 g de sucre
6 g de pectine jaune
25 g de glucose
200 g de sucre
4 g de purée de yuzu

Chauffer la purée de kalamansi à 65°C, ajouter le sucre et la pectine, puis incorporer peu à peu le sucre et le glucose. Pendant la cuisson, atteindre 76-80 brix. Ajouter la purée de yuzu. Verser dans les moules en silicone.

### 3. PÂTE A TARTINER CAMEL NOISETTE

6 cakes - 60/65 g par cake

63 g de sucre
64 g de glucose
169 g de crème liquide
33 g de glucose
2 g de sel
56 g de pâte de noisettes 100%
46 g de beurre
15 g de Cognac Rémy Martin® 50% vol.

Faire un caramel avec le sucre et le glucose. Déglacer avec la crème chaude, le lait et le glucose, porter à ébullition et stopper. Faire attention que tous les sucres aient bien fondu et que la concentration de sucre soit de 71-74 Brix pour une quantité de 520 - 548 g. Laisser refroidir à 70°C. Ajouter le sel, la pâte de noisettes et le beurre et bien mixer. Incorporer enfin le Cognac Rémy Martin® et réserver au froid.

### 4. CROUSTILLANT CAMEL NOISETTES

pour 6 cakes

180 g de noisettes entières grillées
7 g de sésame blanc grillé
106 g de sucre
30 g d'eau
1 g de sel
1 gousse de vanille (déjà utilisée)
2 g de poudre de cacao

Porter l'eau, le sucre et la gousse de vanille à 120°C, stopper la cuisson et faire cristalliser à feu moyen avec les noisettes grillées. Ajouter graduellement le sel dans le caramel. Lorsque le caramel est doré, arrêter la cuisson and tamiser dans la poudre de cacao.

### 5. GLAÇAGE ROCHER NOISETTE

500 g de chocolat noir de couverture
60 g de beurre de cacao
15 g d'huile de tournesol
50 g de croustillant caramel noisettes

Faire fondre les ingrédients ensemble et mélanger rapidement avec le caramel de cacahuètes, sans trop insister pour préserver le croustillant. Utiliser à environ 35/40°C lorsque le cake est froid, non congelé.

### 6. MONTAGE

Démouler les cakes. Retirer le tube intérieur puis congeler les cakes. Lorsque les cakes sont congelés, remplir complètement la cavité de pâte à tartiner caramel noisette. Couvrir les cakes de glaçage rocher noisette et décorer avec de petits morceaux de pâte de fruit kalamansi.