



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## CAKE NOISETTES COINTREAU®

**LE CHEF** Création originale de  
Jan PROOT,  
Chef pâtissier chocolatier,  
DelRey, Antwerpen, Belgique



Recette pour 3 cakes (600 g) de 4 personnes

### 1. INGRÉDIENTS

161 g de beurre clarifié liquide 99,9% M.G. Corman  
71 g de beurre noisette 98% M.G. Corman  
150 g de poudre de noisettes (50/50)  
261 g de sucre glace  
240 g d'œufs frais  
95 g de lait  
385 g de farine  
9,5 g de levure chimique  
96 g de noisettes concassées  
38 g d'amandes concassées  
64 g de noix de pécan concassées  
52 g de Cointreau® 60% vol.  
17 g de zestes d'orange  
160 g de crème Excellence 35% M.G. Elle & Vire Professionnel

Tempérer tous les ingrédients à température ambiante. Mélanger le sucre glace avec la poudre de noisettes, puis les œufs. Chauffer les beurres à 38-42°C avant de les incorporer à la masse. Ajouter le lait, la farine tamisée et la levure chimique, puis les fruits secs concassés avec les zestes d'orange. Enfin, ajouter le Cointreau®. Verser 600 g de pâte dans chaque moule à cake. Cuire au four préchauffé à 145°C pendant environ 45 minutes.

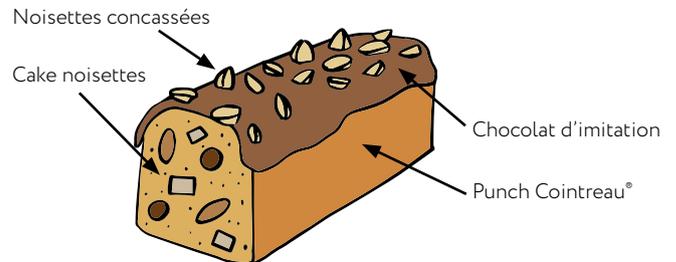
### 2. IMBIBAGE COINTREAU®

500 g d'eau  
350 g de sucre  
125 g de Cointreau® 60% vol.

Préparer un sirop d'imbibage avec tous les ingrédients. Attendre 10 minutes après la sortie du four des cakes avant de les tremper dans le punch.

### 3. FINITION

Après imbibage des cakes, les laisser reposer un instant. Puis tremper le dessus dans du chocolat d'imitation Callebaut ou dans du chocolat tempéré et de l'huile de noisettes, ratio 50/50. Décorer les cakes de noisettes concassées.



COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père  
MAGLOIRE®