



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.

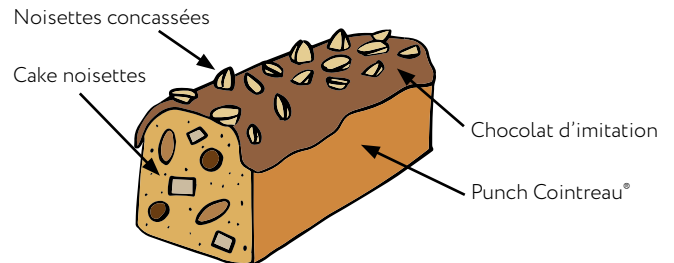
2. IMBIBAGE COINTREAU®

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®