



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST. 1703

## BANANA RUM CAKE

LES CHEFS  
THE CHEFS

Création originale de/Original creation by  
Pieter de Volder & David van Acker,  
Zuut, Leuven, Belgique/Belgium



Recette pour 6 pièces

### 1. BANANES CARAMÉLISÉES

440 g de bananes fraîches  
65 g de Rhum Mount Gay® 55% vol.  
12 g de sucre

Couper les bananes en deux, dans le sens de la longueur. Mélanger avec le rhum Mount Gay® et le sucre. Caraméliser au four et laisser refroidir. Congeler. Couper en petits cubes avant utilisation.

### 2. PÂTE À CAKE

352 g de blancs d'œufs  
176 g de jaunes d'œufs  
500 g de sucre  
183 g de Debic Beurre Cake  
250 g de crème 35%  
3,9 g de sel  
513 g de farine  
18 g de levure chimique

Monter au ruban les jaunes d'œufs avec les blancs d'œufs et le sucre. Tamiser la farine avec la levure chimique et le sel. Incorporer le mélange d'œufs, puis la crème liquide. Ajouter délicatement le beurre fondu à l'appareil léger, puis les bananes coupées. Répartir dans des moules de 13 x 13 cm, à raison de 350 g par moule. Faire cuire pendant 33 minutes à 165°C.

### 3. GIANDUJA

1 080 g de gianduja lait

Tempérer le gianduja à 33°C et répartir 180 g par moule en acier inoxydable. Enfoncer le gâteau par-dessus et laisser cristalliser. Démouler et pulvériser un mélange égal de beurre de cacao et de chocolat au lait.

Recipe for 6 pieces

### 1. CAMELIZED BANANAS

440 g fresh bananas  
65 g Mount Gay® rum 55%  
12 g sugar

Cut bananas in half lengthwise. Mix with Mount Gay® rum and sugar. Caramelize in oven and cool. Freeze. Cut into small cubes before use.

### 2. CAKE DOUGH

352 g egg whites  
176 g egg yolks  
500 g sugar  
183 g Debic Cake butter  
250 g cream (35% fat)  
3,9 g salt  
513 g flour  
18 g baking powder

Beat the egg yolks with the egg whites and sugar until stiff. Sift flour with baking powder and salt. Stir in egg mixture, then liquid cream. Gently fold the melted butter into the light mixture, followed by the chopped bananas. Divide between 13 x 13 cm moulds, 350 g per mould. Bake for 33 minutes at 165°C.

### 3. GIANDUJA

1 080 g milk gianduja

Temper the gianduja to 33°C and divide 180 g per stainless steel mould. Press the cake on top and leave to crystallize. Unmould and spray with an equal mixture of cocoa butter and milk chocolate.