



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

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



LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Samuel Albert,  
Gagnant Top Chef 2019 /  
French Top Chef winner  
Restaurant Les petits prés,  
Angers, France



## GRANDS CANNELÉS à la crème pâtissière Mount Gay®

## LARGE CANNELÉS with Mount Gay® pastry cream

### CANNELÉS

1 oeuf entier  
1 jaune d'oeuf  
125 g de sucre  
50 g de farine  
1 pincée de sel  
½ gousse de vanille  
5 cl de **rum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.  
25 g de beurre  
25 cl de lait

### CANNELÉS

1 whole egg  
1 egg yolk  
125 g sugar  
50 g flour  
1 pinch of salt  
1/2 vanilla pod  
5 cl **Black Barrel Mount Gay® rum** 43%  
25 g butter  
25 cl milk

### CRÈME PÂTISSIÈRE

63 g de poudre à crème pâtissière  
20 cl de lait  
2 cuillères à soupe de **rum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.

### CUSTARD

63 g pastry powder  
20 cl milk  
2 tablespoons **Black Barrel Mount Gay® rum** 43%

### PRÉPARATION

Blanchir l'œuf et le jaune avec le sucre. Ajouter la farine, le sel, la vanille et en dernier, le beurre fondu.  
Incorporer le lait et le **rum Mount Gay®**.  
Remplir les moules à cannelé. Cuire 45 minutes à 180°C.  
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, puis démouler à chaud.  
Réaliser la crème pâtissière à froid en mélangeant la poudre à crème pâtissière avec le lait et le **rum Mount Gay®**.  
Garnir les cannelés de crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère.

### PRÉPARATION

Beat the egg and yolk with sugar. Add the flour, salt, vanilla and lastly, the melted butter.  
Add milk and **Mount Gay® rum**.  
Put in fluted moulds. Bake for 45 minutes at 180°C.  
Check the cooking with the tip of a knife, then unmold hot.  
Make the pastry cream cold by mixing the pastry powder, milk and **Mount Gay® rum**.  
Garnish the cannelés with pastry cream by using a piping bag or a spoon.



[www.remycointreaugastronomie.com](http://www.remycointreaugastronomie.com)