



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CAKE POMMES APPLE CAKE

LA CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Adeline Vancaster,
Pâtisserie Ducobu,
Waterloo, Belgique / Belgium



Recette pour 3 pièces

1. POMMES CARAMELISÉES

2 pommes Jonagold
20 g de beurre Debic crème
20 g de sucre cristallisé

Faire un beurre noisette, cuire les pommes très légèrement. Ajouter le sucre et caraméliser doucement. Laisser refroidir sur une plaque.

2. APPAREIL À CAKE

100 g de beurre Debic cake
230 g de sucre cristallisé
45 g de sorbitol
250 g d'œufs entiers
240 g de farine
135 g de crème fraîche 35%
5 g de levure chimique
1 g de sel
2 g d'extrait de vanille
1/2 zeste d'orange
10 g de Cointreau® 60% vol.

Faire un beurre pommade. Ajouter le sucre, le sorbitol, le zeste et le sel. Incorporer les œufs graduellement, puis la crème, la vanille et le Cointreau®, enfin la farine et la levure chimique tamisées.

3. CRUMBLE

100 g de beurre Debic cake
230 g de cassonade blonde
45 g de farine
250 g de poudre de noisettes
240 g de poudre d'amandes
135 g de sel

Mélanger les ingrédients jusqu'à former une pâte homogène. Aplatir la pâte et laisser au froid au minimum 2 heures. Broyer la pâte pour former le crumble et remettre aussitôt au congélateur afin qu'il ne forme pas un bloc.

4. CUISSON ET MONTAGE

Graisser des moules à cake. Verser 350 g de pâte à cake par moule. Déposer 5 à 6 quartiers de pommes sur la pâte. Saupoudrer de crumble cru. Préchauffer le four à 200°C. Enfourner 10 minutes à 190°C, puis 25 minutes à 160°C.

Recipe for 3 pieces

1. CARAMELIZED APPLES

2 Jonagold apples
20 g Debic cream butter
20 g crystallized sugar

Make a hazelnut butter, cook the apples very lightly. Add the sugar and caramelize gently. Let cool on a baking sheet.

2. CAKE DOUGH

100 g Debic cake butter
230 g crystallized sugar
45 g sorbitol
250 g whole eggs
240 g flour
135 g fresh cream (35% fat)
5 g baking powder
1 g salt
2 g vanilla extract
1/2 orange zest
10 g Cointreau® 60%

Make a smooth butter. Add the sugar, sorbitol, zest and salt. Gradually stir in eggs, then cream, vanilla and Cointreau®, then sifted flour and baking powder.

3. CRUMBLE

100 g Debic cake butter
230 g brown sugar
45 g flour
250 g hazelnut powder
240 g almond powder
135 g salt

Mix the ingredients until a smooth dough is formed. Flatten the dough and leave to cool for at least 2 hours. Grind the dough to form the crumble and immediately put it back in the freezer so that it doesn't agglomerate.

4. BAKING & ASSEMBLY

Grease cake moulds. Pour 350 g of cake dough per mould. Place 5 to 6 apple quarters on top of the dough. Sprinkle with raw crumble. Preheat the oven to 200°C. Bake for 10 minutes at 190°C, then for 25 minutes at 160°C.