



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY®**  
Est. 1703 Barbados Rum

## CAKE AUX FRUITS FRUIT CAKE



LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de / Original creation by  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 5 cakes de 16 cm de long

Recipe for 5 cakes of 16 cm long

### 1. PÂTE A CAKE

375 g de beurre pommade	200 g de bigarreaux rouges
250 g de sucre semoule	200 g de raisins blonds
30 g de sucre inverti	150 g de raisins de
400 g d'œufs	Corinthe
5 g de sel fin	100 g de cubes de fruits
10 g de vanille liquide	tricolores
100 g de <b>rum Mount Gay®</b>	125 g d'abricots moelleux
55% vol.	Poids total : 2 582 g
625 g de farine	
12 g de levure chimique	

Mélanger le beurre pommade, incorporer le sucre semoule et le sucre inverti, puis graduellement les œufs, le sel, la vanille liquide et le **rum Mount Gay®**. Ajouter les fruits mélangés, puis la farine tamisée avec la levure chimique.

Dresser environ 500 g dans un moule à cake au  $\frac{3}{4}$  de la hauteur puis cuire à 175°C pendant environ 40 minutes dans un four ventilé.

### 2. SIROP MOUNT GAY®

300 g de sirop à 30°B  
125 g d'eau  
100 g de **rum Mount Gay®** 55% vol.  
Poids total : 525 g

Mélanger les ingrédients au fouet.

### 3. SIROP DE BASE À 30°B

650 g de sucre semoule  
500 g d'eau  
Poids total : 1 150 g

Dans une casserole, bouillir l'eau et le sucre semoule. Laisser refroidir.

### 4. FINITION

Après la cuisson, démouler et imbiber de sirop **Mount Gay®**. Badigeonner les cakes avec un nappage chaud à base d'abricots. Décorer de fruits confits.

### 1. CAKE DOUGH

375 g softened butter	200 g golden raisins
250 g caster sugar	150 g currants
30 g trimoline	100 g tricolour fruit cubes
400 g eggs	125 g soft apricots
5 g salt	Total weight: 2582 g
10 g liquid vanilla	
100 g <b>Mount Gay® rum</b> 55%	
625 g flour	
12 g baking powder	
200 g red cherries Bigarreaux	

Mix the softened butter, add the caster sugar and trimoline, then gradually incorporate the eggs, salt, liquid vanilla and **Mount Gay® rum**. Add the mixed fruits, then the flour sifted with the baking powder.

Pour about 500 g in a cake pan  $\frac{3}{4}$  the height and bake at 175°C for 40 minutes in a ventilated oven.

### 2. MOUNT GAY® SYRUP

300 g syrup with 30°B  
125 g water  
100 g **Mount Gay® rum** 55%  
Total weight : 525 g

Whisk together the ingredients.

### 3. BASIC SYRUP WITH 30°B

650 g caster sugar  
500 g water  
Total weight : 1150 g

In a saucepan, bring the water and sugar to a boil. Let cool.

### 4. FINISHING

After cooking, unmould and soak with **Mount Gay®** syrup. Cover the cakes with a warm topping with apricot. Decorate with candied fruits.