



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

CAKE BANANE



LE CHEF

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

Recette pour 5 moules à cake de 22 cm de long sur 4 cm de large

Composition : Appareil à cake banane, dacquoise noisette, sirop Mount gay®

1. PÂTE À CAKE BANANE

160 g de beurre
230 g de cassonade
125 g d'œufs entiers
300 g de bananes mûres (écrasées)
25 g de jus de citron
250 g de farine
10 g de levure chimique
2 g de muscade en poudre
300 g de bananes mûres (en rondelles)
25 g de jus de citron
40 g de cassonade
Poids total : 1469 g

Mélanger le beurre pommade et la cassonade. Ajouter les œufs progressivement, les bananes préalablement écrasées avec le jus de citron, et enfin le mélange tamisé farine, levure chimique, muscade. Garnir les moules à cake chemisés de papier au 1/3 de leur hauteur, soit 290 g de pâte à cake, puis disposer sur le dessus des rondelles de banane préalablement macérées dans le jus de citron et la cassonade. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 20 minutes. Préparer la dacquoise pour la 2ème partie de cuisson.

2. DACQUOISE NOISETTE

120 g de blancs d'œufs
95 g de sucre semoule
95 g de poudre de noisette torréfiée
50 g de sucre glace
25 g de farine
Poids total : 385 g

Au batteur muni du fouet, monter les blancs d'œufs et serrer



avec le sucre semoule. Incorporer à la main le mélange sec de poudre de noisette, sucre glace et farine. Dresser en zig-zag à la douille saint-honoré (ou une poche coupée en biais) sur le cake. Saupoudrer légèrement de sucre glace et terminer la cuisson à 160°C durant environ 15/20 minutes.

3. SIROP MOUNT GAY®

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

Mélanger les ingrédients au fouet.

* Sirop à 30°B

650 g de sucre semoule
500 g d'eau
Poids total : 1150 g

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

4. FINITION

A la sortie du four, laisser refroidir les cakes.
Tremper la base des cakes dans le sirop Mount Gay®.
Saupoudrer de neige décor sur le dessus.

