



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
125 g de rum Mount Gay®	125 g d'abricots moelleux
Black Barrel 43% vol.	Poids total : 2 607 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
125 g de **rum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
Poids total : 550 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: 2607 g
10 g liquid vanilla	
125 g Mount Gay® Black Barrel rum 43%	
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
125 g **Mount Gay® Black Barrel rum** 43%
Total weight : 550 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.



www.remycointreaugastronomie.com