



LE KRANTZ CAKE



Pour un moule à cake de 28 ou 30 cm.

La brioche : 280g de farine, 50g de sucre semoule, 13g de levure biologique, 5g de zestes d'orange, 105g d'œufs, 63g d'eau, 5g de sel fin, 80g de beurre doux.

Dans la cuve du robot équipé du crochet, mélanger la farine, le sucre, la levure émiettée et les zestes. Ajouter les œufs un à un puis l'eau. Laisser tourner à vitesse lente pour avoir un appareil homogène. Si la pâte ne forme pas un mélange homogène ajouter un peu d'eau. Ajouter le sel et le beurre petit à petit toujours à vitesse lente jusqu'à complète incorporation. Pétrir ensuite à vitesse moyenne une dizaine de minutes, la pâte doit devenir lisse et brillante. Racler de temps en temps les bords de la cuve pour faciliter le pétrissage et aider la pâte à se détacher. Fariner un cul de poule, y déposer le pâton et le laisser pousser dans le four chauffé à 30° pendant une vingtaine de minutes, la pâte doit doubler de volume. Dégazer puis mettre le pâton quelques minutes au congélateur pour le refroidir ou si vous n'êtes pas pressés une nuit au réfrigérateur.

La garniture chocolat : 100g de chocolat de couverture noir, 55g de beurre doux, 40g de sucre semoule, 20g de poudre de cacao.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre et mélanger pour avoir un appareil bien lisse. Incorporer ensuite le sucre et la poudre de cacao. L'appareil doit avoir la consistance d'une pâte à tartiner.

Le sirop : 75g de sucre en poudre, 120g d'eau.

Porter lentement l'eau et le sucre à ébullition puis laisser refroidir.

La mise en forme : graisser le moule et recouvrir le fond d'un rectangle de papier cuisson. Fleurer le plan de travail et étaler la pâte en un rectangle de 40 cm x 30 cm. Étaler la garniture chocolat sur la pâte en laissant un bord de 3cm tout autour de la pâte. A l'aide d'un pinceau humidifier à l'eau le bord du rectangle le plus éloigné. Rouler la pâte en un long boudin bien serré, le coller avec le côté mouillé. Mettre le rouleau une dizaine de minutes au congélateur. Égaliser les extrémités pour une finition bien nette. Couper le boudin dans la longueur et poser les deux demi-cylindres obtenus côte à côte, cotés coupés vers le haut. Tresser les deux branches en essayant de garder le côté coupé vers le haut. Poser délicatement la tresse dans le moule et laisser à nouveau pousser au four à 30° pendant 25 à 30 min.

La cuisson : préchauffer le four à 170/180° et cuire 25 à 30 minutes. On doit obtenir une belle couleur brune et dorée. Badigeonner de sirop à la sortie du four, laisser refroidir et démouler.

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr