



Gwastell Krampouezh



Le matériel : un cercle inox de 16cm, cartons or de 16 pour le montage et la manipulation, une feuille guitare ou rhodoïd pour les triskells, tapis silicone à bord pour la cuisson, poêles ou crêpière, thermosonde.

La pâte à crêpes : pour environ 60/70 crêpes, 1kg de farine, 650g d'œufs, 180g de sucre, 55g d'huile neutre, 180g de beurre fondu, 2,170 kg de lait, 180g de rhum. Mélanger la farine avec les œufs, le sucre, l'huile et le beurre. Ajouter le lait petit à petit puis le rhum. Laisser reposer.

Le biscuit moelleux au sarrasin : 445g d'œufs, 350g de sucre semoule, 410g de beurre, 235g de Jivara ou d'un chocolat au lait de couverture à 40%, 225g de farine de sarrasin. Mélanger les œufs à température ambiante avec le sucre. Dans la cuve du robot et à la feuille crémer le beurre pommade puis y ajouter lentement le chocolat fondu tiède. Ajouter ensuite petit à petit le mélange œuf sucre. Incorporer la farine. Verser l'appareil sur des flexipats et cuire à 180° pendant environ 12 min. Refroidir et détailler quatre disques de 16 cm.

Le caramel mou à tartiner : 315g de crème fleurette 35% MG, 175g de glucose, 335g de sucre semoule, 10g de fleur de sel, 365g de Jivara ou d'un chocolat au lait de couverture à 40%, 120g de beurre de cacao, 180g de beurre.

Faire bouillir la crème et le glucose. Cuire le sucre à 175°C, le verser avec précaution sur le mélange crème glucose puis ajouter la fleur de sel. Faire fondre le chocolat avec le beurre de cacao. Quand le mélange crème/sucres est à 90° y ajouter le chocolat fondu. Puis quand la température est à 45° ajouter le beurre pommade en morceaux, mixer pour lisser la pâte à tartiner et refroidir. Mettre en poche.

Le montage : cuire 60 crêpes, les égaliser en utilisant le cercle inox de 16cm comme emporte-pièce. Réaliser le montage sur un disque carton de 16cm de diamètre afin de pouvoir le manipuler. Tartiner chaque crêpe de pâte au caramel beurre salé, inclure 1 biscuit sarrasin toutes les 15 crêpes. Mettre au froid.

Les triskèles : mettre au point le chocolat blanc. Sur une feuille guitare ou un rhodoïd dessiner au cornet ou à la poche sans douille un triskell de 16cm pour le dessus du gâteau et 5 petits de 5cm environ pour les côtés du gâteau. Laisser cristalliser.

La finition : masquer le gâteau avec le reste de caramel à tartiner, lisser avec une petite spatule coudée. Puis à l'aide d'une grande spatule, former de bas en haut de larges stries. Déposer au sommet le grand triskell et les petits à mi-hauteur autour du gâteau.

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr