

# Comment réussir une majestueuse galette des rois

Pour faire une bonne galette maison il faut absolument faire sa pâte feuilletée... Hé oui l'excellence demande un peu d'effort mais ce n'est pas insurmontable! Donc pour commencer cette recette, je vous renvoie en premier sur mon article précédent: « La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite» . Puis revenez me voir pour la suite de la recette..

Vous désirez réaliser une galette originale et délicieuse? Optez pour l'étoile des rois mages, **ma galette des rois aux fruits d'Orient**. La recette en cliquant [ici](#).

Si vous aimez le chocolat optez pour **Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes** . La recette en cliquant [ici](#).



Galette des rois

## **Ingrédients pour une grosse galette**

500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

### Pour la crème pâtissière

- 2,5 dl de lait entier
- 3 jaunes d'œuf
- 60 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- une gousse de vanille

### Pour la frangipane

- 100 g de crème pâtissière
- 8 g de maïzena
- 1 oeuf entier
- 0.5 dl de rhum brun
- 60 g d'amande en poudre
- 60 g de sucre glace
- 60 g de beurre à température ambiante

### Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 100 g d'eau auquel vous ajoutez 50 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.
- un jaune d'œuf délayé dans un tout petit peu d'eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant ici (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

## **Préparation**

Commencez par la crème pâtissière: c'est comme la crème anglaise mais on y ajoute de la maïzena et du beurre.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un

petit couteau, grattez en les petites graines.



- Faire chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Ajoutez la maïzena.



Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d'œuf/sucre/maïzena tout en fouettant avec le mixeur.



Versez progressivement le  
lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dès qu'elle est prise ôtez le feu et continuez à fouetter deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.



Faire chauffer à feu très  
doux en fouettant en  
permanence



La crème épaisse

- Hors du feu et toujours en fouettant rajoutez les parcelles de beurre.



rajoutez les parcelles de  
beurre

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettre au frigo. Attention, vous n'utiliserez que 100g de cette crème pâtissière plus loin dans la recette.



Versez dans un grand plat,  
filmez au contact

### La frangipane

- Dans un grand bol tamisez le sucre, la maïzena et la poudre d'amande.



Dans un grand bol tamisez le  
sucre, la maïzena et la  
poudre d'amande

- Travaillez le beurre (déjà à température ambiante) à la fourchette de manière à le ramollir encore un peu.



Travaillez le beurre (déjà à température ambiante) à la fourchette

- Versez le beurre dans le bol et mélangez avec les doigts.



Mélangez avec les doigts



Le mélange doit être homogène

- Ajoutez l'œuf entier et bien mélanger avec une spatule.



Ajoutez l'œuf entier



Bien mélanger avec une spatule

- Ajoutez **seulement 100 g** de crème pâtissière refroidie puis le rhum et bien mélanger. Mettre au frais au moins une heure.



Ajoutez les 100 g de crème

pâtissière puis le rhum



Mettre dans une poche à  
douille

### Le montage de la galette

- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez la en deux.



coupez la en deux

- Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré sur un silpat ou papier cuisson.



Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré

- A l'aide du rouleau à pâtisserie déposez la sur sur un silpat ou papier cuisson.



déposez la sur sur un silpat

- Posez dessus un cercle à tarte de 26 cm de diamètre et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop et réservez la au frais. Vous pourrez retravailler ce surplus de pâte mais surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois. Voir en fin d'article ce que vous pourrez réaliser avec...



Découpez autour avec un couteau

- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le **mais ne le taillez pas en rond. Gardez le entier.**



Abaissez le second morceau en lui donnant une forme de carré

- Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide ( un quart de cuillerée à café d'eau).



- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte.



Dorez au pinceau le pourtour de la pâte

- A l'aide de la poche à douille, déposez la crème frangipane en rond sur la pâte en partant du milieu. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d'œuf**: la soudure entre les deux cercles de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)... N'oubliez pas de poser la fève!



Déposez la crème  
frangipane en rond

- A l'aide du rouleau à pâtisserie, déposez l'autre abaisse de pâte par dessus la première. Reposez le cercle parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau. Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux ronds de pâte.



Déposez l'autre abaisse  
de pâte par dessus la  
première

- Imprimez légèrement un rond autour de la frangipane à l'aide d'un deuxième cercle plus petit.



Imprimez un rond autour de  
la frangipane à l'aide d'un  
deuxième cercle plus petit

- Puis à l'aide d'un petit couteau, chiquetez toute la

bordure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.



chiquetez toute la bordure

- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette au jaune d'œuf. Ne faites pas couler du jaune sur le silpat : cela peut empêcher à la galette de monter à la cuisson.



- Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau. Remettez le tout au frigo 30 minutes: c'est **important** de le faire, votre galette n'en montera que mieux.



Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau



Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau

- Enfournez environ 30 mn à 190°. La galette est cuite quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier.



Cuire 30 mn à 190°

- A la sortie du four, déposez la galette immédiatement sur une grille en vous aidant d'une spatule. Sinon la galette va perdre de son croquant.



- Badigeonnez le dessus du sirop (100 g d'eau et 50 g de sucre) à l'aide d'un pinceau.

La galette est finie!!! Réglez vous. Vous verrez que tous vos efforts seront récompensés.



Galette des rois



Galette des rois

**Que faire des petits restes de pâte:**

Ne les jetez pas mais retravaillez ce surplus de pâte. Surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois.

Abaissez le et profitez en pour réaliser des petits rectangles de pâtes que vous utiliserez par exemple pour faire des mille feuilles avec le trop plein de crème pâtissière et des fruits rouges (cuisez les entre deux plaques pour qu'ils gardent leur forme)... ou roulez les en cigarettes avec du fromage pour l'apéritif (cuisson 15 mn à 190°).



---

## **Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante**

Finale de l'émission 'Le Meilleur Pâtissier » 2015... Cyril Lignac, Mercotte et Philippe Conticini nous font rêver avec les desserts ou gâteaux glacés de Noël. Il faut dire que la bûche est le point d'orgue et l'apothéose de votre repas de Noël... Sa présentation doit être magique. Voici celle que j'ai imaginé pour vous cette année: L'Etoile scintillante, mousse au chocolat, insert croquant au chocolat et marrons et une décoration féérique qui finira en beauté votre repas.



Ma bûche de Noël: L'Etoile scintillante



Tweet Mercotte

Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester et de vous équiper d'un moule à bûche avec insert qui est indispensable pour le montage. La marque Alice Délice vous en propose un qui est vraiment très bien: c'est celui que j'ai utilisé pour cette recette.

Et pour les gourmands retrouvez d'autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Krantz cake
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British
- Le Baklava, le sultan des gateaux

**Difficulté:** un peu technique

**Ingrédients:** pour une bûche pour 8 à 10 personnes

Préparez la bûche la veille et vous la placerez au congélateur. Sortez la une heure avant de la déguster.

Il vous faudra préparer:

L'insert au chocolat croquant et marrons (à préparer la veille du montage de la mousse et donc l'avant veille de la servir)

- 150 g de crème de marron
- 100 g de marrons natures
- 50 g de marrons glacés
- 60 g de chocolat noir de couverture
- une cuillerée à soupe de cognac

Le biscuit de base (une variante de la génoise mais en plus croquant: je double la quantité de sucre de la recette de base de la génoise)

- 100 g d'œufs entier
- 120 g de sucre semoule
- 15 g de beurre
- 65 g de farine tamisée
- 15 g de pâte de noisette

La mousse au chocolat

- 270 g de chocolat noir à 64% (j'utilise du Tainori ou Manjari de la marque Valrhona)

- 220 g de blanc d'œuf
- 140 g de beurre à température ambiante
- 75 g de jaune d'œuf
- 70 g de sucre semoule
- une pincée de fleur de sel
- une cuillerée à café de réglisse en poudre

Le glaçage: à faire soi même ou **si vous voulez gagner du temps utilisez un spray velours chocolat blanc**

- 200 g de chocolat blanc (couverture Ivoire de Valrhona)
- 10 cl de crème fraîche
- 80 g de beurre
- un peu de colorant blanc alimentaire: il est indispensable car en fondant le chocolat blanc aura toujours une teinte un peu jaunâtre. Vous n'obtiendrez pas un beau glaçage si vous n'en mettez pas.
- Si vous ne voulez pas réaliser vous même le glaçage vous trouverez le spray velours chez Alice Délice ou sur le site suivant: MEILLEUR DU CHEF (site de vente en ligne)  
[www.meilleurduchef.com](http://www.meilleurduchef.com)

Les décorations en chocolat : vous pouvez les préparer à l'avance mais vous pouvez également en commander chez votre pâtissier ou même les acheter déjà faites.

- un peu de noix de coco en poudre (à saupoudrer au dessus de la bûche pour donner un effet neigeux)
- chocolat de couverture: chocolat blanc, chocolat blond (type Dulcey de Valrhona) et des moules en forme d'étoiles



- un spray alimentaire doré
- des décorations déjà prêtes...



Décorations de Noël pour  
gateaux

### **Matériel:**

- un cadre extensible. Vous pouvez en trouver [ici](#):



De Buyer 3014.16 Cadre Extensible Carré inox - ht. 5 cm - de 16 x 16 cm à 30 x 30 cm

- un moule pour génoise anti adhésif. Vous pouvez en trouver [ici](#):



Lily Cook KP5123 Plaque à Génoise Silicone 27X37cm coloris aléatoire

- une feuille de rhodoïd ou une feuille de papier cuisson à la dimension du fond du moule à bûche. Vous pouvez en trouver ici:



Feuille de rhodoïd ou guitare 150 microns x5 - La boutique des

pâtisseries

- un moule à bûche avec insert



Moule à bûche Alice Délices



Moule à bûche avec insert  
Alice Délices

## Préparation: une bûche pour 8 à 10 personnes

Préparez la bûche la veille et vous la placerez au congélateur. Vous pouvez faire le glaçage et poser vos décorations le jour même de la dégustation.

### **L'insert chocolat croquant et marrons**

- Détaillez tous les marrons en morceaux ( les natures et les glacés).



Détaillez vos marrons en petits morceaux

- Mélangez les marrons avec la crème de marron et une cuillerée à soupe de cognac. Réservez au frais.



Mélangez les marrons avec la crème de marron

- Faites fondre le chocolat dans une petite casserole au

bain marie.



Faire fondre le chocolat

- Puis versez le tout le long de l'insert. Avec une petite spatule ou cuillère relevez bien le chocolat sur tous les bords de l'insert de manière à ce qu'il soit entièrement tapissé.



Tapissez l'insert de  
chocolat

- Retournez l'insert sur une grille, elle-même posée sur une plaque. Le chocolat va « s'égoutter » dans la plaque. Puis mettez le tout au frais pour que le chocolat fige.



Retournez l'insert sur une grille

- Quand le chocolat est bien refroidi sortez l'insert du frigo. Versez délicatement le mélange de marron à l'intérieur de l'insert. Lissez bien le dessus avec une spatule et mettez au congélateur. Vous le démoulez juste avant de l'utiliser dans le montage de la bûche.



Versez le mélange de marron à l'intérieur de l'insert

### **Le biscuit de base**

- Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole.



Faites fondre le beurre à feu doux.

- Battez au fouet les œufs entiers et le sucre dans un bain marie à 45°. Le mélange va blanchir et augmenter de volume mais attention il ne doit pas dépasser 45°. Dès que cette température est atteinte retirez du feu et continuez à battre au fouet jusqu'à complet refroidissement (environ 25 °).



Battez au fouet les œufs entiers et le sucre dans un bain marie à 45°

- Ajoutez alors la pâte de noisette, la farine tamisée et le beurre. Mélangez bien à la maryse (spatule) délicatement mais rapidement pour éviter de faire retomber le mélange.



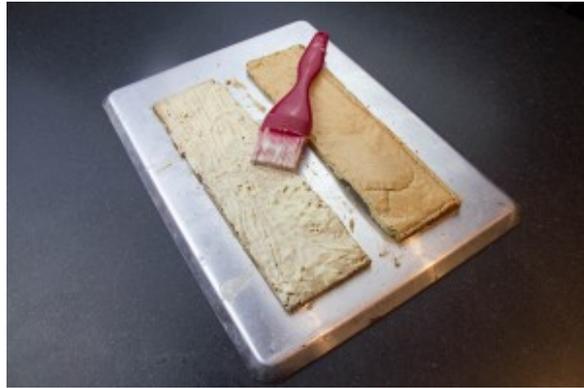
Battez au fouet les œufs entiers, le sucre

- Positionnez le cadre sur le silpat et versez le mélange. Lissez avec une spatule coudée.



Positionnez le cadre

- Enfournez à 180° pendant 25 à 30 mn suivant les fours.
- Le biscuit refroidit, coupez-le au dimensions de la base de votre bûche. Faites fondre un peu de chocolat. Utilisez n'importe lequel: noir, blanc... Il sert juste à « imperméabiliser » votre biscuit pour qu'il ne ramollisse pas au contact de la mousse. Réservez le biscuit en attendant de faire la mousse au chocolat.



Génoise cuite et découpée

## La mousse au chocolat

- Montez les blancs en neige: commencez à fouetter doucement environ 10 mn puis augmentez progressivement la vitesse en surveillant bien. Ajoutez alors le sucre semoule par petites quantités: **vos œufs doivent avoir la texture d'une mousse à raser** et faire un pic quand vous ôtez le fouet de la cuve.



Montez les blancs en neige  
au fouet

- Faites fondre le chocolat au bain marie et incorporez le beurre hors du feu dans le chocolat chaud. Attendez quelques minutes: le chocolat ne doit pas être trop chaud lorsque vous y verserez les jaunes.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Puis ajoutez les jaunes d'œufs préalablement battus au mélange chocolat beurre avec une maryse.



Puis ajoutez les jaunes d'œufs préalablement battus



Puis ajoutez les jaunes d'œufs préalablement battus

- Incorporez alors les blancs en neige: il faut faire un prémélange. Versez un peu d'œufs en neige dans le chocolat et mélangez rapidement, puis incorporez alors toute la masse d'œufs en neige restante en soulevant délicatement avec une maryse tout en tournant régulièrement le bol.



Incorporez alors les blancs en neige

- Versez le tout dans une poche à douille (n°6) et réservez au frais.

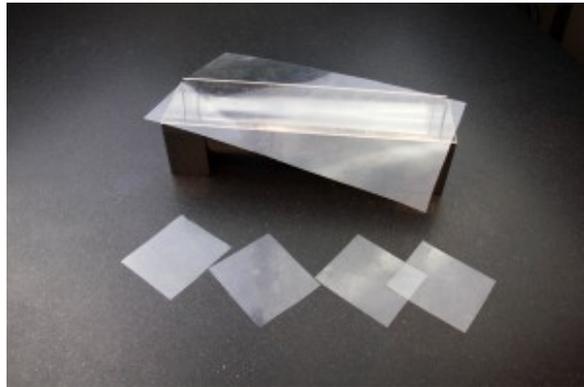


Versez dans votre poche à douille

### Montage de la bûche

- Commencez par découper un rhodoïd ou feuille de papier anti adhésif (type papier cuisson) de la dimension du cadre de la bûche pour pouvoir en tapisser tout le fond

ce qui facilitera énormément son démoulage. C'est une étape essentielle à ne pas sauter. Découpez également **quatre** carrés: ils serviront pour préparer les décorations qui viendront obturer les côtés de la bûche: ils doivent avoir la même hauteur et largeur que votre moule à bûche.



Découpe du rhodoïd

- Sortez l'insert du congélateur et démoulez le délicatement sur une feuille de papier film: cela permettra de le manipuler facilement sans mettre vos petites mains chaudes directement sur le chocolat (qui fondra...). Aidez vous également d'une longue spatule pour le déplacer en la glissant sous le papier film.



Démoulez délicatement l'insert.

- Tapissez le moule à bûche de votre feuille de rhodoïd

(ou papier cuisson). Avec la poche à douille remplissez le moule à bûche de mousse au chocolat à mi hauteur. Puis posez l'insert à l'intérieur.



Remplissez à moitié le moule de mousse au chocolat

- Recouvrez de mousse au chocolat mais laissez un peu d'espace car vous avez encore le biscuit à placer par dessus.



Recouvrez de mousse au chocolat

- Posez le biscuit par dessus et lissez le tout. Placez au congélateur au moins deux heures.



Posez le biscuit par dessus  
et lissez le tout

## Décorations

Commencez par les carrés qui vont recouvrir les deux côtés de la bûche.

- Faites fondre un peu de chocolat blanc de couverture au bain marie. Posez deux carrés de rhodoïd (ou papier cuisson) que vous avez découpés précédemment sur votre plan de travail et recouvrez les de chocolat blanc. Lissez la surface avec une spatule. Ne les bougez plus et passez à l'étape suivante.



Recouvrez deux carrés avec  
le chocolat blanc

- Faites fondre un peu de chocolat blond de couverture (ou au lait ou noir) au bain marie. Préparez vous une petite poche à douille ( vous pouvez aussi utiliser un petit ustensile très pratique de la marque

Lékué appelé Poche à douille Décomax). Remplissez la poche avec le chocolat et faites un tout petit orifice à l'aide d'un ciseau.



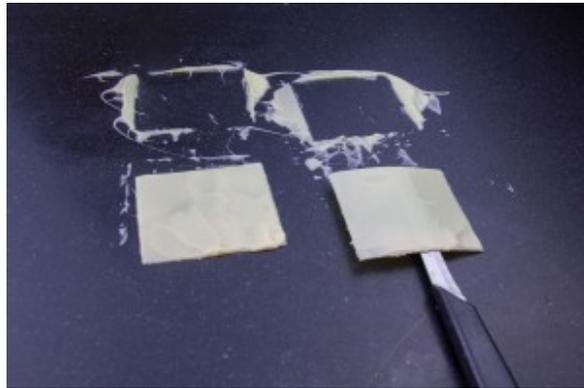
Préparez une petite poche à douille

- Posez les deux carrés de rhodoïd (ou papier cuisson) restants que vous avez découpés précédemment sur une plaque ou support pouvant aller au congélateur. A l'aide de la poche à douille tracez des stries sur les carrés et mettez le tout au congélateur 5mn. Le chocolat va figer. Sortez les carrés du congélateur **SANS LES MANIPULER AVEC LES MAINS**: ils doivent rester sur leur support froid. Avec un petit couteau décollez les délicatement en passant **SOUS** la feuille de rhodoïd et laissez les sur le support froid.



Décollez délicatement

- Faites de même avec les carrés de chocolat blanc (qui lui n'est pas encore totalement figé mais un peu pâteux): décollez les délicatement avec un petit couteau en passant SOUS la feuille de rhodoïd . Posez les sur le même support froid que les précédents.



Faites de même avec les carrés de chocolat blanc

- Vous avez donc vos quatre carrés posés sur votre plaque froide (feuille de rhodoïd **sur le dessous**): deux quadrillés au chocolat blond et deux lissés au chocolat blanc. A l'aide d'une spatule soulevez un carré strié et retournez le sur un carré de chocolat blanc en faisant attention de les placer exactement l'un sur l'autre. Appuyez légèrement sur le rhodoïd pour bien coller les deux feuilles de chocolat. Faire de même avec les deux autres carrés qui restent vous avez maintenant deux carrés au chocolat blanc striés de chocolat blond entre deux feuilles de rhodoïd. Remettre au congélateur 5 mn, le temps que le chocolat fige complètement.



Bien coller les deux  
feuilles de chocolat

- Puis avec un couteau et une petite pince ôtez les feuilles de rhodoïd du dessus et du dessous. Ne manipulez pas les carrés avec vos mains car ils vont fondre instantanément. Réservez les au frigo dans un petit récipient.



Puis avec un couteau et une  
petite pince ôtez les  
feuilles de rhodoïd



Les deux côtés de la bûche  
sont prêts

- Faites fondre un peu de chocolat blanc au bainmarie.



Faites fondre le chocolat

- Coulez du chocolat blanc fondu au bain marie dans les moules en forme d'étoiles et placez au froid. Démoulez dès que le chocolat est figé et réservez au frais dans un récipient.



Coulez votre chocolat  
fondu dans les moules en  
forme d'étoiles



Coulez votre chocolat  
fondu dans les moules

en forme d'étoiles

- Pour faire plus joli vous pouvez pulvériser du colorant alimentaire doré sur vos étoiles...Je vous rappelle qu'il faut **toujours** manipuler les décorations en chocolat avec des pinces!



Toujours manipuler les décorations en chocolat avec des pinces!



Pulvériser du colorant alimentaire doré sur vos étoiles

## Le glaçage

- Faites fondre au bain marie 200 g de chocolat blanc avec 10 cl de crème fraîche liquide. Mélangez doucement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez alors 80 g de beurre bien froid en petit morceaux. Puis

ajoutez le colorant blanc en poudre jusqu'à obtenir une belle coloration blanche.



Faites fondre au bain marie  
200 g de chocolat blanc avec  
10 cl de crème fraîche  
liquide

- Filtrez le mélange. Ce mélange doit être à **30°** lorsque vous le verserez sur votre bûche **tout juste** sortie du congélateur.



Filtrez le mélange

- Sortez la bûche du congélateur et démoulez la sur une grille, elle même placé sur une plaque (plaque du four par exemple). Ôtez la feuille de rhodoïd.



Sortez la bûche du congélateur et démoulez la sur une grille

- Versez alors le glaçage sur votre bûche de manière régulière, pas trop vite, en restant bien sur le dessus et en allant d'un côté à l'autre. Veillez bien à ce qu'il recouvre bien l'entièreté de la bûche.



Versez alors le glaçage sur votre bûche

- Voici une vidéo pour vous montrer la technique:
- Laissez le glaçage s'écouler un peu et placez la bûche sur son support définitif (ici un carton doré). C'est maintenant que vous allez placer vos décorations (carrés des extrémités, éventuellement saupoudrez d'une peu de

noix de coco pour faire une effet neige, placez vos étoiles et petites boules dorées...Laissez jouer votre imagination en fonction des décorations que vous avez trouvées ou fabriquées). Et remettez la bûche au congélateur. Sortez la une heure avant de la déguster.



Ma bûche de Noël: L'Etoile scintillante

- Pour celles qui n'ont pas envie de se lancer dans le glaçage qui demande des manipulations supplémentaires achetez un spray « velours blanc » que vous vaporiserez sur la bûche juste sortie et démoulée du congélateur. Décorez ensuite la bûche comme décrit ci dessus. Vous allez faire des heureux... Il ne vous reste plus qu'à la dévorer et pas seulement des yeux!



Ma bûche de Noël: L'Etoile scintillante



Ma bûche de Noël: L'Etoile scintillante

---

# Le Baklava, le sultan des gâteaux

Le Baklava est une sorte de mille feuille extrêmement croustillant aux pistaches, amandes ou noix, imbibé d'un sirop parfumé aux épices. Dans l'émission « Le Meilleur Pâtisier » de ce soir Cyril Lignac et Mercotte vont demander aux candidats de revisiter cette douceur orientale.

Je vous en propose une version en petits gâteaux individuels beaucoup plus élégante que la version traditionnelle présentée dans un grand plat et coupée en losanges.



Le Baklava, le sultan des gâteaux

Et pour les gourmands retrouvez d'autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Kranz cake
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

### **Ingrédients ( pour environ une quinzaine de gâteaux)**

Pour le sirop: vous aurez au final beaucoup plus de sirop que ne demande la recette. Il se conserve très bien au frais et vous l'utiliserez par exemple avec une salade de fruits...

- 200 g de sucre
- 200 g d'eau
- une dizaine de gousses de cardamome
- une rondelle de citron
- trois clous de girofle

Pour les gâteaux

- un paquet de feuilles de filo (au rayon frais avec les pâtes feuilletées, brisées, etc, de votre super marché). C'est une pâte très fine, aussi fine qu'un papier de soie. Elle est utilisée en plusieurs feuilles superposées souvent badigeonnées de beurre.
- 60 g de pistaches
- 60 g d'amandes entières
- 60 g de noisettes
- 60 g de sucre en poudre
- une cuillerée à café de 4 épices
- 90 g de beurre clarifié. Le beurre clarifié est un beurre débarrassé du petit lait; cela lui permet alors de supporter de hautes températures de cuisson sans brûler. Vous pouvez clarifier le beurre vous même ou en acheter ( il porte alors souvent le nom de Ghee, nom indien pour ce type de beurre)
- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 5 cl de sirop à la rose

### **Matériel:**

- Des petits moules siliconés ( de 5 cm de diamètre)
- un siphon ou une poche à douille pour la chantilly

### **Préparation:**

Commencez par préparer le sirop

- Écrasez les gousses de cardamome pour en récupérer les petites graines noires qu'elles contiennent.



Écrasez les gousses de cardamome

- Puis versez l'eau , le sucre, les graines de cardamome, la tranche de citron et les clous de girofle dans une casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer pour faire fondre le sucre. Laissez mijoter environ 10 mn. Ôtez du feu et laissez refroidir.



Laissez mijoter le sirop environ 10 mn

- Filtrez le sirop et réservez le.



Filtrez le sirop

- Mettez les fruits secs (pistaches, amandes et noisettes) dans un sac en plastique et et broyez les grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Écrasez les fruits secs

- Mélangez les fruits secs, les 4 épices et le sucre ensemble. Réservez.



Mélangez les fruits secs,  
les 4 épices et le sucre

ensemble

Puis préparez le beurre clarifié:

- Faites fondre doucement le beurre à feu doux. Écumez au fur et à mesure l'écume qui se forme à la surface. Retirez la casserole du feu et laissez reposer deux ou trois minutes. Le dépôt laiteux au fond de la casserole est le petit lait. Versez alors le beurre fondu dans un récipient en évitant de verser le petit lait que vous jetterez. Le beurre clarifié se conserve plusieurs semaines au frigo.



ôtez l'écume qui se forme à la surface.

- Découpez des carrés de pâte à filo d'environ 9 cm de côté (mes moules font 5 cm de diamètre et 3 cm de profondeur donc à vous d'adapter le format des carrés en fonction de dimensions de vos moules). Il vous faut 12 carrés par empreinte de votre moule. Beurrez généreusement chaque carré et empilez quatre carrés les uns sur les autres. Gardez deux ou trois feuilles entières de côté pour une découpe en cercle ( voir plus bas).



Découpez des carrés de pâte à filo et badigeonnez les de beurre

- Déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs et de sucre.



Déposez les quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec la mélange de fruits secs

- Recommencez l'opération encore deux fois sur la même empreinte: déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs. Vous obtenez une sorte de petite fleur.



Dernier étage



Dernier étage

- Maintenant découpez le reste de vos feuilles de pâte à filo en petits cercles de la taille de l'intérieur de vos petites fleurs. Beurrez les comme pour les carrés et empilez les par quatre. Il vous faudra un petit paquet de quatre cercles par fleur.



Beurrez les comme pour les carrés et empilez les par quatre

- Déposez chaque petit empilement de cercles au centre de vos fleurs.



Déposez chaque petit empilement de cercles au centre de vos fleurs.

- Enfournez à 180° pendant 8mn puis continuez la cuisson à 150° pendant 8 mn. A la sortie du four versez une belle cuillerée à café de sirop sur chaque fleur. Laissez refroidir au frais.



Baklava bien dorés à la sortie du four...



Versez une belle cuillerée à café de sirop

Préparez votre chantilly:

- Versez la crème liquide bien froide dans un bol avec le sirop de rose. Montez votre chantilly au batteur électrique: vous pouvez ajouter deux ou trois gouttes de citron pour que la chantilly prenne bien.



Montez la chantilly

- Mettez la chantilly dans la poche à douille déjà équipée de la douille de votre choix. Vous pouvez également vous servir d'un siphon pour faire la chantilly. Si vous voulez en savoir plus sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez **ici** ou si vous une recette de chantilly originale cliquez **ici**.



Versez le tout dans une poche à douille

- Attention: les baklavas se gardent quelques jours au froid **mais ne mettez la chantilly qu'au moment de servir**. Posez les baklavas sur votre plateau de service et pochez un petit dôme de chantilly sur chaque fleur et terminez par une petite pistache...Ils sont prêts à croquer!



Le Baklava, le sultan des gâteaux



Le Baklava, le sultan des gâteaux



Le Baklava, le sultan des gâteaux

---

# **Le Krantz cake : un gâteau roulé oriental qui va vous faire craquer**

Pour cette sixième semaine du Meilleur pâtissier Cyril Lignac et Mercotte nous proposent le thème des gâteaux roulés et en particulier la recette du Krantz cake. C'est un pâte levée, type pâte à brioche que l'on roule d'une manière particulière et y ajoutant un insert au chocolat... Cela donne un délicieux gâteau roulé tendre et moelleux particulièrement apprécié en Israël. Personnellement, j'y rajoute des noisette torréfiées au four qui apportent du croquant qui se marie à merveille avec le chocolat... Ce gâteau se nomme également Babka au chocolat.



Le Krantz cake

Et en avant première découvrez la recette de Mercotte cette semaine en vidéo: les Brandy Snaps en cliquant **ici**.

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Baklava, le sultan des gâteaux
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy snaps, des petits croquants au goût si British

---

Pour 1 Le Krantz cake

## **Ingrédients pour la brioche:**

- 260 g de farine **tamisée**
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à café rase de levure sèche
- environ 12 à 25 **grammes** d'eau
- 80 g d'œuf entiers
- une pincée de sel
- un zeste de citron jaune : il fait partie de la recette originale. Personnellement je n'en met pas car je préfère l'ajout des noisettes qui se marient à la perfection avec le chocolat alors que j'apprécie moins l'association citron chocolat. Mais tout est question de préférence...
- 75 g de beurre à température ambiante (sortez le une heure avant du frigo)
- un peu d'huile neutre (pépin de raisin)

## **Ingrédients pour l'insert en chocolat:**

- 20 g de sucre glace
- 50 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 50 g de noisettes sans peau

## **Ingrédients pour le crumble à saupoudrer dessus:**

- 20 g de farine
- 20 g de sucre
- 20 g de poudre de noisettes
- 20 g de beurre en petits morceaux

## Matériel:

- un moule à cake anti adhésif

## Préparation:

Il faut commencer ce gâteau la veille pour laisser la pâte reposer toute une nuit. Commençons donc par la pâte:

- Versez la farine, le sucre, la levure, le sel, le zeste de citron dans le bol de votre robot et mélangez ces poudres pendant une minute avec la feuille ( si vous utilisez un batteur à main prenez les crochets).



Versez la farine, le sucre, la levure, le sel, le zeste de citron dans le bol de votre robot

- Puis versez les œufs progressivement. Continuez à mélanger, vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Vous pouvez alors rajouter l'eau de manière progressive également. Vous n'aurez peut être pas besoin d'ajouter toute l'eau si la pâte a déjà la bonne consistance. Cela dépend du taux d'humidité de votre farine... La pâte ne doit pas être trop molle car vous allez y rajouter le beurre.



La pâte se détache des bords

- Ajoutez alors le beurre en petits dés jusqu'à complète intégration. La pâte doit être souple mais se tenir.



Ajoutez alors le beurre en petits dés

- Huilez un grand bol, farinez le légèrement.



Huilez un grand bol



Farinez le bol sans excès

- Versez la la préparation dedans. Recouvrez de film alimentaire ( cela évite à votre pâte de croûter). Laisser pousser une à 2 heures à température ambiante (ou dans votre four à 30°, porte fermée. Si vous ne pouvez pas descendre à 30° mettez à 50° et laissez la porte du four **ouverte**, sinon vous allez « tuer » la levure).



Recouvrez de film  
alimentaire



## La pâte a doublé de volume

- Dégazez : appuyez un peu sur la pâte pour la faire retomber en volume et placez la au frais toute une nuit toujours recouverte de film alimentaire.

Le lendemain préparez la garniture:

- Placez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn: surveillez les biens: elles doivent être dorées mais pas brûlées.



Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Puis placez les dans un sac plastic et écrasez les grossièrement avec un rouleau à pâtisserie.



Ecrasez les noisettes

- Dans une casserole faites fondre au bain marie le chocolat et le beurre. Hors du feu ajoutez le sucre glace et mélangez bien.



Faites fondre le chocolat et le beurre; rajoutez le sucre.

- Étalez alors la pâte à brioche sur un grand rectangle de papier cuisson que vous avez légèrement fariné. Placez la au frais 10 mn au frigo (n'oubliez pas que la pâte contient du beurre donc elle est plus facile à manier quand elle est froide).



Étalez alors la pâte à brioche

- Puis étalez le mélange chocolat et les noisettes dessus. Laissez un espace d'environ 2 cm tout autour. Remettez la pâte au frigo 5 mn pour la refroidir de nouveau.



Puis étalez le mélange  
chocolat et les noisettes  
dessus

- Roulez alors la pâte sur elle même en commençant par une des longueurs. Scellez l'extrémité avec un peu d'eau. Vous obtenez un long « boudin ».



Roulez alors la pâte sur  
elle même

- Coupez alors ce boudin complètement en deux dans le sens de la longueur.



Coupez le boudin dans sa longueur

- Puis tressez ces deux parties en faisant passer une partie par dessus l'autre plusieurs fois de suite.



Puis tressez ces deux parties

- Coupez les extrémités.



Coupez les extrémités.

- Transférerez alors la brioche ainsi tressée dans votre moule.



Transférerez alors la brioche ainsi tressée dans votre moule

- Couvrez d'un torchon humide et laissez de nouveau pousser la pâte environ 1 à 2 h suivant la température ambiante.

Pendant ce temps préparez le crumble:

- Mélangez à la fourchette le sucre, la farine, la poudre de noisette et le beurre.



Mélangez à la fourchette le sucre, la farine, la poudre de noisette et le beurre

- Dès que la brioche a repoussé ( environ 20 % de plus)

prenez un peu d'oeuf battu sur dessus à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez de crumble.



Badigeonnez d'oeuf battu et de crumble aux noisettes

- Enfournez à 180° environ 30 mn. Le gâteau est cuit quand en y plantant une lame de couteau celle ci ressort propre.



Le krantz cake à la sortie du four



Le kranz cake à la sortie  
du four

Et maintenant régalez vous de cette belle brioche roulée au  
chocolat et noisettes...



Le Krantz cake



Le Krantz cake

C'est trop trop bon...



Le Krantz cake