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 féerique 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

- Dés que la brioche a repoussé (environ 20 % de plus) passez 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 krantz 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