

Gâteau de crêpes au chocolat



Ingrédients

Crêpes

- ✓ Lait : 0.50 L
- ✓ Farine : 0.250 kg
- ✓ Œufs : 3 pce
- ✓ Sucre : 0.040 kg
- ✓ Beurre : 0.040 kg

Crème pâtissière au chocolat

- ✓ Poudre Ancel : 1 scht
- ✓ Lait : ½ L
- ✓ Chocolat : 100 gr
- ✓ Eau : PM

Matériel

- ✓ 1 Maryse
- ✓ 1 Fouet
- ✓ 1 Calotte
- ✓ 1 Russe
- ✓ 1 Couteau d'office
- ✓ 1 poêle à crêpe

Réalisation :

1) RÉALISATION DE LA CREME PÂTISSIERE A FROID



1/ Commencer par préparer les ingrédients



2/ Placer la poudre dans une calotte.



3/ Verser le lait froid sur la poudre tout en mélangeant.



4/ Bien mélanger jusqu'à épaississement de la crème.

5/ Puis la placer au frais quelques minutes

2) Faire fondre le chocolat au bain marie



Faire chauffer de l'eau dans une russe. Placer par-dessus une calotte remplie du chocolat coupé en morceau.

Ajouter 3 cuillères d'eau, remuer le tout jusqu'à la fonte du chocolat. Ajouter le chocolat fondu à la crème pâtissière et mélanger le tout. Placer au froid.

3) REALISATION DE LA PATE A CREPES



1/ Dans un récipient, mélanger le sel, le sucre et les œufs entiers



2/ Tamiser la farine



3/ **Incorporer progressivement la farine tamisée**



4/ **Verser le lait progressivement.**



5/ **S'assurer de l'homogénéité de la pâte**



7/ **Ajouter le beurre fondu à la pâte. Et réserver la pâte au frais.**

4) CUISSON DES CRÊPES



1/ **Faire chauffer la poêle.**



2/ **Verser l'équivalent d'une louche de pâte, dans la poêle.**



3/ **Bien répartir la pâte dans la poêle.**



4/ **Laisser cuire (≈ 1mn)**



5/ **Soulever un rebord et retourner la crêpe.**



6/ **Replacer la crêpe au centre de la poêle et cuire l'autre côté (≈ 1mn)**

7/ **Après cuisson, placer et conserver les crêpes dans une assiette**

5) MONTAGE DU GATEAU



1/ A l'aide du moule de montage, **découper les rebords des crêpes ...**



2/ ... afin qu'elles soient belles et régulières.



3/ **Placer la 1^{ère} crêpes dans le moule (lui-même placé dans une assiette)**



4/ **Etaler de la crème pâtissière.**



5/ **Placer la deuxième crêpes par-dessus.**



6/ **Recommencer à étaler de la crème pâtissière.**



7/ **Recommencer les opérations 5 et 6 jusqu'à la dernière crêpe. (Ne pas mettre de crème par-dessus la dernière crêpe.) Puis mettre au frais**



8/ **Une fois le gâteau pris au frais, démouler (retirer le moule).**