LE GâTEAU DE CRêPES à LA PâTE à TARTINER

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/gateau-crepes/

Un gâteau de crêpes fourré à la pâte à tartiner, totalement addictif...

Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Crêpe, Crêpe Et Gaufre, Dessert, Gâteau,

Ingrédients

1 Gâteau de crêpes, 16 cm de diamètre
*Les Crêpes
620 grammes de Pâte à Crêpe Soufflée Pour la recette, voir ICI
*Fourrage
450 grammes de Pâte à Tartiner Pour la recette, voir ICI
*La Crêpe extérieure (enveloppe)
450 grammes de Pâte à Crêpe Pour la recette, voir ICI
*Marbrage Chocolat
100 grammes de Pâte à Crêpe Pour la recette, voir ICI
1 cuillère à soupe de Chocolat en Poudre
*Pochage
160 grammes de Pâte à Tartiner Pour la recette, voir ICI
140 grammes de Crème Liquide 35% 14 Centilitres/140 Millilitres
*Déco
des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI

1 Gâteau de crêpes, 18 cm de diamètre
*Les Crêpes
784,6 grammes de Pâte à Crêpe Soufflée Pour la recette, voir ICI
*Fourrage
569,5 grammes de Pâte à Tartiner Pour la recette, voir ICI
*La Crêpe extérieure (enveloppe)
569,5 grammes de Pâte à Crêpe Pour la recette, voir ICI
*Marbrage Chocolat
126,5 grammes de Pâte à Crêpe Pour la recette, voir ICI
1,2 cuillères à soupe de Chocolat en Poudre

LE GâTEAU DE CRêPES à LA PâTE à TARTINER

*Pochage
202,5 grammes de Pâte à Tartiner Pour la recette, voir ICI
177,1 grammes de Crème Liquide 35% 17,71 Centilitres/177,1 Millilitres
*Déco
des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI

1 Gâteau de crêpes, 20 cm de diamètre
*Les Crêpes
968,7 grammes de Pâte à Crêpe Soufflée Pour la recette, voir ICI
*Fourrage
703,1 grammes de Pâte à Tartiner Pour la recette, voir ICI
*La Crêpe extérieure (enveloppe)
703,1 grammes de Pâte à Crêpe Pour la recette, voir ICI
*Marbrage Chocolat
156,2 grammes de Pâte à Crêpe Pour la recette, voir ICI
1,5 cuillères à soupe de Chocolat en Poudre
*Pochage
250 grammes de Pâte à Tartiner Pour la recette, voir ICI
218,7 grammes de Crème Liquide 35% 21,87 Centilitres/218,7 Millilitres
*Déco
des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI

Instructions

1. Pour les crêpes : préparer la Pâte à Crêpe Soufflée (620 g) et cuire, dans une poêle, 16 cm de diamètre
2. La recette est ICI
3. Les crêpes sont toutes de tailles légèrement différentes : Je vous conseille de les découper afin qu'elles aient toutes le même diamètre
4. Pour la garniture : préparer la Pâte à Tartiner (450 g)
5. La recette est ICI
6. Vous pouvez bien sur prendre du "Nutella" pour sauter cette étape
7. Pour garnir, la Pâte à Tartiner (450 g) doit être assez liquide, et surtout pas figée (sinon on ne pourra pas étaler)
8. Si votre Pâte à Tartiner est un genre de "Nutella", la consistance est assez liquide
9. Si vous avez fait votre Pâte à Tartiner vous-mêmes, il se peut qu'elle soit figée : il suffit de la passer quelques secondes au micro-ondes
10. Poser une crêpe et garnir de Pâte à Tartiner, à l'aide d'une spatule coudée
11. Poser une autre crêpe, en alignant délicatement
12. Garnir, et continuer

13. Glacer le gâteau avec la pâte restante, et bien racler afin d'obtenir des côtés parfaitement verticaux et droits
14. Placer au frais

La crêpe extérieure

15. Afin de protéger le gâteau et qu'il ne sèche pas, on va préparer une crêpe "extérieure"
16. Pour cela, je vais utiliser une grande plaque de cuisson qui va me permettre d'obtenir une longue crêpe que je pourrai découper
17. Pour réaliser le marbrage, on a besoin de Pâte à Crêpe (450 g)
18. La recette est ICI
19. Pour la couleur foncée, mélanger la Pâte à Crêpe (100 g) et le Chocolat en Poudre (1 c. à soupe)
20. Placer les deux pâtes en pichet avec bec verseur
21. Faire chauffer la plaque, et huiler
22. Verser les 2 pâtes, en alternant, et assez rapidement, mélanger les 2 couleurs avec une spatule
23. Cuire
24. Débarasser la crêpe, et refroidir
25. Découper un long rectangle, de la hauteur du gâteau, et assez longue pour recouvrir tout le périmêtre
26. Envelopper
27. Pour coller les extrémités, utiliser un peu de Pâte à Tartiner
28. Placer au frais
29. Pour finir le gâteau, et pour amener encore plus de gourmandise, je termine avec un pochage de crème à la pâte à tartiner
30. Tout simplement fouetter la Crème Liquide 35% (140 g ou 14 Centilitres/140 Millilitres)
31. Il faut que la Pâte à Tartiner (160 g) soit un peu liquide (sinon réchauffer au micro-ondes)
32. Mélanger délicatement puis placer en poche à douille
33. Pocher le sommet du gâteau
34. Vous pouvez préparer des Fleurs déco en pastillage
35. Vous pouvez utiliser du pastillage du commerce, mais cela va fondre : voici une recette pour cela : La recette est ICI
36. Placer ces fleurs sur le gâteau et réfrigérer