





**FICHE TECHNIQUE :**

**PETITS GÂTEAUX DE CRÊPES A LA GELEE DE FRAMBOISE**

Nom : .....

Date : .....

**DENRÉES ET QUANTITÉS**

Pour environ 10 petits gâteaux de crêpes en forme de cœurs	Pour 20	Pour 30	<b>MATÉRIEL</b> Utiliser un plateau
<p><b>1 pâte à crêpes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 200 g de farine</li> <li>➤ 2 œufs</li> <li>➤ 50 g de beurre ou de margarine</li> <li>➤ 400 ml de lait ou de lait d'amande</li> <li>➤ 40 g de sucre en poudre</li> <li>➤ 2 pincées de sel fin</li> <li>➤ Parfums : rhum ; vanille ; fleur d'oranger</li> </ul> <p><b>Gelée de framboise</b></p> <p><b>Décoration :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sucre glace, billes de sucre...</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><b><u>Pour la pesée et la prise des denrées :</u></b></p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- balance</p> <p><b><u>Pour réaliser la préparation</u></b></p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p>

**MODE OPERATOIRE (les étapes de la recette)**



<b>ETAPE 1.</b>	Réaliser une dizaine de crêpes <b>fines</b> selon la recette précédemment fournie et réalisée.	.....
<b>ETAPE 2.</b>	Monter un gâteau de crêpes. Etaler sur la totalité d'une crêpe une fine couche de gelée de framboise. Recouvrir d'une nouvelle crêpe en alignant bien les bordures des crêpes.	.....
<b>ETAPE 3.</b>	Renouveler l'étape 2 jusqu'à obtenir un gâteau de 3 à 4 cm d'épaisseur.	.....
<b>ETAPE 4.</b>	Filmer le gâteau et le mettre en enceinte réfrigérée pendant 30 minutes.	.....
<b>ETAPE 5.</b>	Découper petits gâteaux de crêpes à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur.	.....
<b>ETAPE 6.</b>	Dresser et décorer dans des assiettes individuelles.	.....

**FICHE TECHNIQUE :**  
**CAKE SURPRISE A LA VANILLE**






Nom : .....

Date : .....

**DENRÉES ET QUANTITÉS**

Pour 1 cake (= 2 gâteaux)	Pour 2	Pour 3	MATÉRIEL
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 200 g + 200 g de farine</li> <li>➤ 150 g + 150 g de sucre</li> <li>➤ 4 + 4 œufs</li> <li>➤ 125 g + 125 g de beurre</li> <li>➤ 1 + 1 sachets de levure</li> <li>➤ 1 goutte de colorant alimentaire (pour un des gâteaux)</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><b><u>Pour la pesée et la prise des denrées :</u></b></p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- balance</p> <p><b><u>Pour réaliser la préparation</u></b></p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p> <p>- .....</p>

**MODE OPERATOIRE (les étapes de la recette)**

<b>ETAPE 1.</b>	<p><b>Préparer le premier gâteau</b></p> <p>Préchauffer le four à 160°C.</p> <p>Mélanger la farine, le sucre, et la levure, et former un puits. Y mettre les œufs et bien mélanger. Ajouter enfin le beurre fondu et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.</p>	
<b>ETAPE 2.</b>	<p>Ajouter une goutte de colorant alimentaire (ou 100 gr de chocolat fondu). Bien mélanger, et disposer dans une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.</p>	
<b>ETAPE 3.</b>	<p>Cuire 30 minutes à 160°C. Démouler une fois froid.</p>	
<b>ETAPE 4.</b>	<p>A l'aide d'un emporte pièce, découper le motif désiré dans chaque tranche.</p>	
<b>ETAPE 5.</b>	<p>Mettre tous les morceaux de gâteau coupés à la suite, les emballer dans du film plastique et mettre au frais 2 heures minimum (voire une nuit entière.)</p>	
<b>ETAPE 6.</b>	<p>Préparer une deuxième pâte à gâteau, sans colorant cette fois-ci. Dans un moule à cake préalablement chemisé, verser la moitié de la pâte. Puis y déposer les morceaux de gâteau coloré. Enfin, recouvrir de la pâte restante, en l'étalant bien sur tous les morceaux.</p>	
<b>ETAPE 7.</b>	<p>Cuire à nouveau 30 minutes à 160°C.</p>	



**Pour 10 à 12 crêpes environ :**

- 0,2 Kg de farine = ..... g de farine
- 2 œufs
- 0,06 l d'huile = ..... cl = ..... ml
- 0,4 l de lait = ..... cl = ..... ml
- Sel fin : PM (2 pincées environ)
- 0,04 Kg de sucre en poudre = ..... g
- Parfums : rhum ; vanille ; fleur d'oranger

**TECHNIQUE :**

- 1.** Verser la farine tamisée dans un cul de poule
- 2.** Dans un bol, battre les œufs en omelette puis se laver les mains.
- 3.** Creuser un puits au milieu de la farine puis ajouter :
  - les œufs battus en omelette ;
  - l'huile ;
  - la pincée de sel et le sucre.
- 4.** Mélanger le tout en incorporant doucement la farine.
- 5.** Continuer à mélanger au fouet en incorporant le lait froid petit à petit.
- 6.** Incorporer le ou les parfums.
- 7.** Laisser reposer la pâte 30 min au réfrigérateur.
- 8.** Passer au tamis en cas de grumeaux.
- 9.** Préparer une fourchette avec du papier à usage unique ficelé. Mettre de l'huile dans un bol.
- 10.** Huiler une poêle à crêpe et la faire chauffer.
- 11.** A l'aide d'une petite louche, verser la pâte d'un seul coup. Etaler la pâte en inclinant le poignet.
- 12.** Laisser cuire le 1<sup>er</sup> côté.
- 13.** Retourner la crêpe à l'aide d'un couteau spatule (ou faire sauter !) et laisser cuire.
- 14.** Débarrasser sur une assiette.
- 15.** Nettoyer la crêpière, huiler et recommencer jusqu'à épuisement de la pâte. Bien remuer entre chaque prise.
- 16.** Garnir selon les goûts : sucre, confiture, miel, chocolat...



**BON APPETIT !**