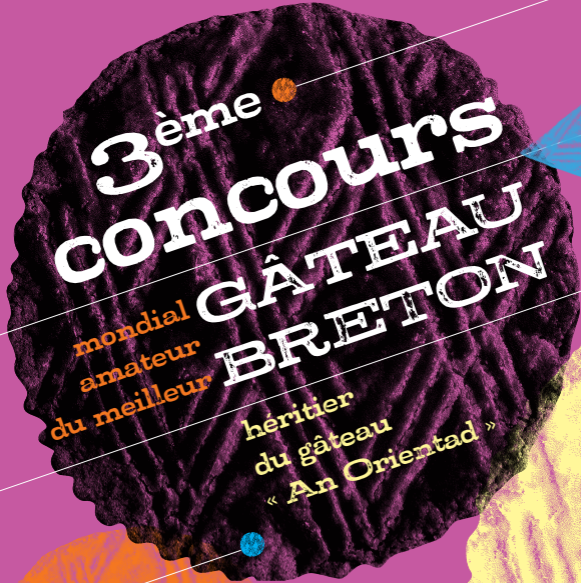


DEIZIOÙ
2015

le 8 mars
2015

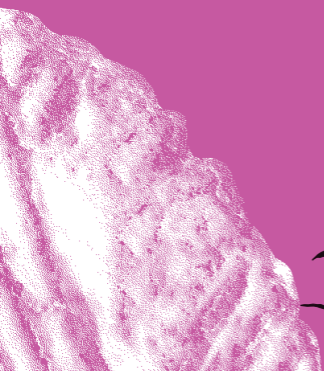
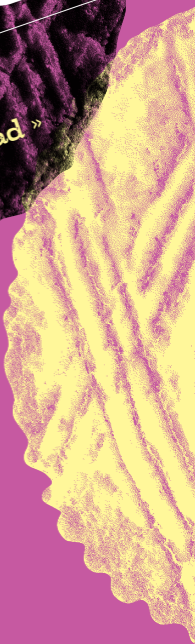


3^{ème}
concouers
mondial
amateur
du meilleur
GÂTEAU
BRETON

héritier
du gâteau
« An Orientad »



3^{ème}
KEVEZADEG
BED AMATOUR
KATEV BRETON
hêr ar c'hatev « An Orientad »



EMGLEV BRO AN ORIENT



ENTENTE CULTURELLE BRETONNE DU PAYS DE LORIENT

Alioù, menegoù rekipeoù

Setu bremañ ur rekipe-skouer a c'hello magiñ faltazi ar berzhidi :

Rekipe Porzh-Loeiz (H. Buffet) :

1 lur bleud, 1/2 lur sukr, 350 g amanenn, 5 melen ui,
1 werennad rom, 15 tapenn bergamot, talbot koñfizet tammataet,
1 melen ui evit rouziñ ar gatevenn.

Rekipe Melanie (Rieg) :

250 g amanenn, 1/2 lur sukr, 6 ui, 1/2 lur bleud, ur bannig rom,

Lod-kaer ag ar varaizion ha pasteourion a ali lezel an toaz da baouez e-pad 24 euriad. Amanenn hanter-sall a vez implijet d'ar liesañ. Peurvuiañ e implijer sukr strink.

Conseils, indications de recettes

Ci-dessous deux recettes-types dont les participants peuvent s'inspirer :

La recette de Port-Louis (H. Buffet) :

1 livre de farine, 1/2 livre de sucre, 350 g de beurre, 5 jaunes d'oeufs,
1 verre de rhum, 15 gouttes de bergamote, angélique confite en
morceaux, 1 jaune d'oeuf pour dorer le gâteau.

La recette de Mélanie (Riec sur Belon) :

250 g de beurre 1/2 sel, 250 g. de sucre semoule, 6 oeufs,
250 g de farine, un peu de rhum

La plupart des boulangers et pâtisseries conseillent de laisser reposer la pâte 24 heures. Le beurre est en général du beurre demi-sel. En général, le sucre utilisé est du sucre cristallisé.