

# Travaux pratique de Pâtisserie

## Galettes des rois Pour 2 galettes



### Matières premières Quantités

Farine	0.500
Sel	0.012
Eau	0.250
Beurre tourage	0.500
Farine	0.150

Lait	0.100
Jaune d'œufs	1
Sucre semoule	0.025
Poudre à crème	0.012
Vanille gousse	1

Beurre	0.100
Sucre	0.100
Œufs	2
Poudre d'amandes	0.100
Farine	0.020

Sucre cristal	0.050
Eau	0.040

Fèves	2
-------	---

### Progression

#### Feuilletage inversé :

Détrempe : Identique à la méthode simple.

Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine

Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.

Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur. Allonger la détrempe à part, au 2/3 de la longueur de l'abaisse.

Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse.

Étendre le pâton

60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur. Laisser reposer 30mn

(même jusqu'au lendemain). Donner 1 tour double et 1 tour simple. Laisser reposer et détailler.

.

#### Crème pâtissière :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.

Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.

Incorporer la poudre à flan.

Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.

Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes.

Verser sur plaque inox ou feuille.

Refroidir rapidement en cellule.

#### Crème d'amande :

Crémer le beurre avec le sucre.

Incorporer les œufs graduellement.

Monter l'appareil.

Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.

#### Sirop à 30°B :

Porter à ébullition le sucre et l'eau.

Conserver au frais et couvert.

#### Montage d'une galette :

Étaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux.

Étaler à la poche la crème frangipane (crème pâtissière 15% + crème d'amande 85%) sans en mettre sur les bords, poser une fève. Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords. Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller.

Variantes : Avec des poires et de la pistache, avec des pommes et de la cannelle, avec de la crème de marron, avec du praliné feuilletine et du chocolat.

