

Travaux pratique de Pâtisserie

Gâteaux des rois



Matières premières Quantités

Farine de force	0.340
Levure	0.018
Sel	0.007
Beurre	0.100
Œufs	3
Sucre	0.050
Eau de fleur d'oranger	0.030
Fèves	2

Fruits confits cubes	0.070
Tranche de melon	0.050
Bigarreaux rouges	4
Tranche d'orange	4
Nappage blond	0.060

Progression

Brioche de rois :

Pétrissage : faire un bon frasage de tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir jusqu'à décollement, sortir la pâte du batteur et incorporer le beurre dans la pâte.

Attendre 10mn puis repétrir jusqu'à décollement.

Pointage 1h00.

Faire tremper les fruits confits dans du rhum.

Mettre en boules (300g 6 pers, 400g 8 pers).

Ajouter une fève.

Façonner.

Apprêt 1h30 à 2h00.

Cuisson 230 à 240°C.

