

# Galette des Rois



## Recette pour 2 galettes

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Feuilletage inversé :</u>
Sel	0.012	Détrempe : Identique à la méthode simple.
Eau	0.250	Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache
Beurre	0.500	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.150	Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm
Pâte de pistache	0.050	d'épaisseur.
		Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.
		Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse.
		Etendre 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.
Lait	0.100	<u>Crème pâtissière :</u>
Jaune d'œufs	1	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.025	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.012	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.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil.
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.080	Porter à ébullition le sucre et l'eau.
		Conserver au frais et couvert.
Fèves	2	<u>Montage d'une galette :</u>
		Etaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de
		tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux.
		Etaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème
		d'amande) 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.