


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p align="center">Galette des rois Piores et pistache</p>	
2 galettes			
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sel Eau Beurre Farine Pâte de pistache	0.500 0.012 0.250 0.500 0.150 0.050	<p><u>Feuilletage inversé</u> Détrempe : Identique à la méthode simple. Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache 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, 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</p>	
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.150 0.150 3 0.150 0.030	<p><u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule Puis la farine</p>	
Sucre cristal Eau	0.100 0.080	<p><u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>	
Fèves Pistaches entières Piores au sirop	1 0.100 4	<p><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 d'amande sans en mettre sur les bords, étaler des lamelles de piores et parsemer avec quelques pistaches 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 Faire une bande de pistaches hachées sur un bord</p>	