

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p align="center">Galette des rois Au praliné</p>
1 ou 2 galettes		
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre Farine	0.500 0.012 0.250 0.500 0.150	<p><u>Feuilletage inversé</u> 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, 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>
Lait Jaune d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.10 1 0.025 0.012	<p><u>Crème pâtissière</u> 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</p>
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Praliné	0.120 0.110 0.165 0.150 0.160	<p><u>Crème d'amande praliné</u> Blanchir le beurre et le sucre. Ajouter la poudre d'amande et les œufs. Ajouter 110 g de crème pâtissière (20%) et 160 g de Praliné Pocher la frangipane au centre de la galette. Refermer, rayer et cuire à 180°C pendant 40 minutes</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	1	<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 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 180°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller</p>