

Gâteau des Rois



Recettes

Farine de force
Levure
Sel
Beurre
Œufs
Sucre
Eau de fleur d'oranger
Fèves

Quantités

0.500
0.025
0.010
0.150
5
0.075
0.050
2

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.

Sucre cristal
Eau

0.100
0.080

Sirup à 30°B :

Porter à ébullition le sucre et l'eau.

Conserver au frais et couvert.

Fruits confits cubes
Tranche de melon
Bigarreaux rouges
Tranche d'orange
Nappage blond

0.100
0.080
4
4
0.100