

# Galette des Rois Bien-Être



## COMPOSITION

- 1 - Pâte Feuilletée
- 2 - Crème Frangipane Fruits des Bois
- 3 - Dorure

### Pâte Feuilletée

33 g Méthode de travail

#### Ingrédients

<b>Farine Pâtissière</b>	1 670 g
Eau	750 g
Sel	33 g
Beurre	250 g
Beurre de Tourage	500 g
<b>Matière Grasse Mimetic Essentiel Plaque</b>	500 g

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage et le Mimetic en 1<sup>ère</sup> vitesse pendant 5 min puis 2 min en 2<sup>ème</sup>.

Laisser reposer au moins 30 min puis laminer le Mimetic et le beurre de tourage.

Enchâsser dans la détrempe et réaliser 2 tours simples. Laisser reposer 2h au froid puis réaliser 2 autres tours. Le lendemain réaliser un dernier tour et abaisser à 2.2 mm. Bien détendre et détailler les galettes.

### Crème Frangipane Fruits des Bois

50 g Méthode de travail

#### Ingrédients

Beurre	400 g
Sucre	300 g
<b>Amandes Brutes Poudre</b>	300 g
<b>Noix de Coco Rapée</b>	100 g
Œufs Entiers	400 g
<b>Fourrage Topfil Fruits des Bois</b>	400 g

Battre le beurre et le sucre.

Ajouter la poudre d'amande avec la coco.

Ajouter les œufs, mélanger vigoureusement jusqu'à obtenir un léger foisonnement.

Ajouter le fourrage Topfil fruits des bois.

Mélanger puis pocher 300 g par galettes. Surgeler.

### Dorure

2 g Méthode de travail

#### Ingrédients

Jaune d'œuf	60 g
<b>Crème UHT 35% PatisCrem</b>	33 g

Mélanger les ingrédients et appliquer sur le dessus de la galette.

## MONTAGE

Détailler les disques de pâte. Déposer l'insert préalablement surgelé puis refermer avec un 2<sup>ème</sup> disque. Coller délicatement le bord puis laisser reposer. Dorer 2 fois avec la dorure et réaliser les quadrillages de la galette. Cuire à 180°C pendant 45 min au four ventilé.