

Galette des Rois Classique



COMPOSITION

- 1 – Pâte Feuilletée
- 2 – Crème Pâtissière
- 3 – Crème Frangipane
- 4 – Dorure

Pâte Feuilletée

33 g Méthode de travail

Ingrédients

Farine Pâtissière	1 670 g
Sel	33 g
Eau	750 g
Beurre	250 g
Beurre de Tourage	1 000 g

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage en 1^{ère} vitesse pendant 5 min puis 2 min en 2^{ème} vitesse. Laisser reposer la pâte au moins 30 min puis enchâsser le beurre et réaliser 2 tours simple. Laisser reposer 2h au froid puis réaliser 2 autres tours. Le lendemain faire un dernier tour simple et abaisser la pâte sur une hauteur de 2.5 mm. Détendre et détailler les galettes.

Crème Pâtissière

10 g Méthode de travail

Ingrédients

Lait entier	333 g
Vanille Gousses	1 g
Sucre	50 g
Poudre à crème Ami'gel	28 g
Œufs Entiers	70 g
Beurre	17 g

Blanchir les œufs et le sucre. Ajouter la poudre à crème. Porter à ébullition le lait et la vanille puis ajouter le mélange avec les œufs. Cuire 2 minutes à ébullition.

Crème Frangipane

50 g Méthode de travail

Ingrédients

Beurre	400 g
Sucre	300 g
Amandes Brutes Poudre	400 g
Œufs Entiers	400 g
Crème Pâtissière	400 g
Rhum 44%	50 g

Battre le beurre et le sucre. Ajouter la poudre d'amande, les œufs, la crème pâtissière et le rhum. Mélanger vigoureusement et foisonner légèrement. Pocher 300g par galettes et surgeler.

Dorure

2 g Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT PatisCrem	40 g
Jaune d'œuf	60 g

Mélanger et appliquer avant le rayage.

MONTAGE

Détailler les disques de galettes, puis déposer l'insert de frangipane. Surgeler.

Déposer un autre disque de galettes et coller le avec de l'eau, bien fermer les bords puis laisser reposer au froid.

Dorer 2 fois avec la dorure puis rayer. Cuire à 180°C 45 min au four ventilé.