

# Galette des Rois Créative

## COMPOSITION

- 1 - Pâte Feuilletée
- 2 - Crème Pâtissière
- 3 - Crème Frangipane
- 4 - Glace Frangipane
- 5 - Gel Orgeat
- 6 - Siphon d'Amande
- 7 - Confit d'Abricot
- 8 - Abricot Rôti

### Pâte Feuilletée

#### Ingrédients

<b>Farine Pâtissière</b>	500 g
Eau	225 g
Sel	11 g
Vinaigre	10 g
Beurre	150 g
Beurre de Tourage	400 g

### 15 g Méthode de travail

Fondre le beurre.  
Pétrir tous les ingrédients sans trop corser la pâte.  
Former un beau rectangle, filmer et réserver au frais.  
Assouplir le beurre de tourage.  
Donner 2 tours double puis 2 tours simple par série avec 1 heure de repos entre chaque tour.  
Abaisser légèrement.  
Détailler des bandes dans la longueur de quelques centimètres, les disposer sur le haut du pâton afin de réaliser un strié. Abaisser à une hauteur de 2 mm.  
Couper des bandes de 2.5cm sur 18 cm.

### Crème Pâtissière

#### Ingrédients

Lait écrémé	20 g
<b>Vanille Gousses</b>	0,4 g
Sucre	3 g
<b>Poudre à crème Ami'gel</b>	1,7 g
Œufs Entiers	4 g
Beurre	1 g

### 5 g Méthode de travail

Chauffer le lait avec la vanille.  
Blanchir les œufs et le sucre.  
Ajouter la poudre à crème Ami'Gel  
Verser les  $\frac{3}{4}$  du lait préalablement porté à ébullition sur le mélange blanchi d'œuf.  
Cuire la crème pâtissière jusqu'à ébullition.  
Disposer sur une plaque filmée et filmer au contact.  
Refroidir rapidement.

### Crème Frangipane

#### Ingrédients

Beurre	40 g
Sucre	30 g
<b>Amandes Brutes Poudre</b>	40 g
Œufs Entiers	400 g
Rhum 44%	50 g

### 11 g Méthode de travail

Battre le beurre et le sucre.  
Ajouter la poudre d'amande, les œufs et le rhum.  
Mélanger vigoureusement et foisonner légèrement.  
Mettre en poche et cuire 20 g pour la glace.

### Glace Frangipane

#### Ingrédients

Lait Entier	103 g
<b>Préparation pour glace Base Glace Crema</b>	50 g
<b>Crème UHT 35% PatisCrem</b>	33 g
Jaune d'œuf	14 g
<b>Amandes Brutes Poudre</b>	6 g

### 20 g Méthode de travail

Mélanger, le lait, la base crema, la crème, les jaunes et la frangipane préalablement cuite.  
Cuire à 85°C et mixer ; puis refroidir rapidement.  
Laisser mûrir une nuit.  
Mixer et turbiner avec les amandes torréfiées.



## Gel Orgeat

### Ingrédients

Agar Agar	2 g
Sucre	3 g
Eau	125 g
Sirop d'Orgeat	10 g

## 8 g Méthode de travail

Dans une casserole verser l'orgeat et l'eau. Porter à ébullition, puis verser en pluie fine le sucre et l'agar-agar. Donner une seconde ébullition. Laisser reposer une nuit, le lendemain mixer le gel à froid.

## Siphon Amande

### Ingrédients

Boisson d'Amande	147 g
<b>Crème UHT 35% PatisCrem</b>	63 g
<b>Sirop de Glucose DE40</b>	5 g
Sucre	17 g
Jaune d'œuf	21 g
<b>Praliné Collection Amandes Marcona 70%</b>	4 g
<b>Gélatine de Bœuf</b>	1,3 g
<b>Eau</b>	7,8 g

## 25 g Méthode de travail

Verser dans une casserole la boisson d'amande, la crème, le glucose, le praliné amande Marcona. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le mélange, préalablement porté à ébullition, sur les jaunes et sucres. Cuire le tout à 85°C un court instant. Ajouter la masse gélatine. Mixer à nouveau puis refroidir rapidement.

## Confit d'Abricot

### Ingrédients

<b>Purée de Fruit Starfruit Abricot (1)</b>	132 g
<b>Pectine NH</b>	3,18 g
Sucre	13,25 g
Jus de Citron	6 g
<b>Purée de Fruit Starfruit Abricot (2)</b>	24 g

## 18 g Méthode de travail

Dans une casserole, verser la purée de fruit abricot (1) avec le jus de citron. Mélanger le sucre avec la pectine NH en pluie fine puis porter à ébullition. Mixer et laisser refroidir jusqu'au lendemain. Le lendemain mixer le confit avec le restant de purée de fruit abricot (2).

## Abricot Roti

### Ingrédients

Abricot en Sirop	147 g
Huile d'Olive	63 g

## 25 g Méthode de travail

Cuire les abricots avec l'huile d'olive.

## MONTAGE

Au fond de l'assiette disposer de façon irrégulière des fils de feuilletage (cuits en feuilletage libre).

Poser sur le dessus les anneaux de feuilletage cuits entre 2 cercles, un cercle de 6 cm et un cercle de 4cm à 180°C pendant 25 min au four ventilé. Détailler puis ajouter 11 g de frangipane avec des amandes torréfiées préalablement cuit pendant 12 min à 170°C.

En fin de cuisson soupoudrer de dextrose pour caraméliser le feuilletage réchauffé à 200°C.

Déposer un abricot rôti sur la frangipane.

Recouvrir de confit d'abricot.

Venir déposer le siphon à l'amande sur le dessus et disposer des amandes effilées. Soupoudrer de poudre de vanille.

Disposer la quenelle de glace sur le côté du disque sur les fils de feuilletage.

Mettre quelques points de confit abricot et gel orgeat à travers.