

# Galette des Rois Durable



## COMPOSITION

- 1 - Pâte Feuilletée Végétale
- 2 - Garniture Pâtissière Végétale
- 3 - Garniture Frangipane Végétale
- 4 - Dorure

### Pâte Feuilletée Végétale

33 g Méthode de travail

#### Ingrédients

<b>Farine Pâtissière</b>	1 000 g
Eau	450 g
Sel	20 g
<b>Matière Grasse Mimetic Essentiel Bloc</b>	150 g
<b>Matière Grasse Mimetic Essentiel 20 Plaque</b>	600 g

Pétrir tous les ingrédients excepté le Mimetic Plaque en 1<sup>ère</sup> vitesse pendant 5 min puis 2 min en 2<sup>ème</sup> vitesse. Laisser reposer au moins 30 min puis enchâsser le Mimetic.  
Réaliser 2 tours simples, laisser reposer 2h au froid puis réaliser 2 autres tours.  
Le lendemain réaliser 1 tour et abaisser à 2.5 mm. Détendre et détailler les galettes.

### Garniture Pâtissière Végétale

10 g Méthode de travail

#### Ingrédients

Boisson de Soja	270 g
<b>Garniture Ambiante</b>	66 g
<b>Belcolade Selection W. 36% Plant-Based CT</b>	100 g
<b>Poudre à crème Ami'gel</b>	40 g
Sucre	45 g
<b>Pectine NH</b>	2 g

Mélanger le sucre, la pectine et l'Ami'gel ensemble. Ajouter la boisson de soja et l'Ambiante. Cuire 1 min jusqu'à ébullition. Ajouter le chocolat, mixer et réserver au froid.

### Garniture Frangipane

50 g Méthode de travail

#### Ingrédients

Sucre	200 g
<b>Amidon Maïs</b>	80 g
<b>Noisettes Poudres Brutes</b>	200 g
<b>Matière Grasse Mimetic Essentiel Bloc</b>	200 g
Boisson de Soja	130 g
Rhum 44%	25 g
Garniture Pâtissière végétale	425 g

Crémer le sucre avec le Mimetic et la poudre de noix brutes.  
Ajouter l'amidon de maïs puis mélanger.  
Ajouter la boisson de soja, la garniture pâtissière végétale puis foisonner. Pocher des inserts et surgeler.

### Dorure

2 g Méthode de travail

#### Ingrédients

<b>Sunset Glaze</b>	50 g
---------------------	------

Dorer la galette 2 fois.

## MONTAGE

Déposer un insert surgelé sur un disque de galette, recouvrir avec le 2<sup>ème</sup> disque puis refermer.

Laisser reposer et dorer 2 fois avant de réaliser le quadrillage. Cuire à 180°C pendant 45 minutes.