

Galette des Rois

Quantité : 3 pièces

Nos Produits Chef Gourmet : Plaque de Pâte Feuilletée 300g (38,5x28,5cm) - Réf. 34171, Tadoka - Cube pré-dosé vanille 250g - Réf. NO41835



Ingrédients : Crème Pâtissière

- 286 g de lait
- 65 g crème
- 1.6 g vanille Tadoka
- 97 g jaune d'oeuf
- 56 g sucre semoule
- 33 g Maizena

Préparations

1. Portez à ébullition le lait, la crème et la vanille.
2. En parallèle, blanchir légèrement les jaunes d'œufs avec les poudres.
3. Mélanger aussitôt puis réserver le tout dans la casserole.
4. Porter à ébullition en mélangeant au fouet sans interruption. Débarrasser et filmer au contact.
5. Refroidir rapidement et conserver au réfrigérateur.

Préparations : Crème de frangipanne

1. Mélanger ensemble les poudre d'amandes, les sucres et le beurre.
2. Continuer le mélange en ajoutant la crème pâtissière et la Maïzena.
3. Finir en ajoutant les liquides et le sel.
4. Conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

(350 g/ galette)

Ingrédients

- 185 g poudre amande brute
- 67 g sucre glace
- 67 g cassonade
- 185 g beurre pomade
- 104 g oeuf
- 416 g crème pâtissière
- 25 g Maïzena
- 29 g lait d'amande
- 10 g rhum brun
- 1 g sel
- 53 g amandes torréfiées concassées



Ingrédients

- 75 g sucre semoule
- 75 g eau

Préparations : Sirop

1. Porter à ébullition le sucre et l'eau ensemble.
2. Laisser refroidir et réserver.

Montage et finition

(6 Plaque de pâte feuilletée Bridor 34171, 1 jaune d'œuf, 1 œuf entier, amandes torréfiées concassées, sucre neige)

- Tailler 6 cercles de feuilletage de 25 cm.
- Laisser 3 cercles au frais.
- Pour les 3 autres, humidifier légèrement les bords.
- Pocher au centre 350g de frangipane en laissant une marge de 2 cm sur l'extérieur.
- Déposer les fèves et couvrir la frangipane avec les 3 autres cercles de feuilletage.
- Souder délicatement en évitant d'emprisonner de l'air.
- Laisser reposer minimum 2 heures au frais.
- Retourner les galettes et tailler à nouveau à 24 cm.
- Fouetter le jaune et l'œuf ensemble et dorer une première fois les galettes.
- Laisser reposer à nouveau 1 heure minimum au frais.
- Dorer une seconde fois les galettes et laisser à nouveau 1 heure au frais. Chiqueter et rayer comme souhaité.
- Cuire à 180°C dans un four préchauffé pendant environ 45 minutes.
- A la sortie du four, lustrer aussitôt avec le sirop. A froid, décorer avec les amandes et le sucre neige.

