



GALETTE DES ROIS 2022

La crème pâtissière : 1/2 gousse de vanille - 125g lait entier - 30g sucre - 30g jaunes d'oeufs - 15g maïzena - 15g beurre -

Gratter les graines de la 1/2 gousse. Les verser ainsi que la gousse dans le lait. Amener à ébullition et laisser infuser (feu éteint) 20 minutes à couvert.

Dans un cul de poule, battre les jaunes avec le sucre pour les blanchir. Ajouter la maïzena tamisée. Mélanger et délayer avec le lait (sans la gousse). Faire épaissir sur le feu sans cesser de fouetter. Verser dans un cul de poule. Ajouter le beurre et mélanger au fouet. Etaler sur plaque, filmer au contact. Congeler 10 minutes puis entreposer au réfrigérateur.

La crème frangipane : 65g poudre de noisettes - 105g crème pâtissière - 50g beurre doux mou - 25g praliné - 6g maïzena - 40g oeuf entier - 50g sucre glace - 4g kirsch - 125g gianduja - La Fève -

Torréfier la poudre de noisettes 15 à 20 minutes à 170° au four à chaleur tournante.

Dans le robot muni de la feuille travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit pommade. Ajouter le praliné et mélanger. Incorporer la maïzena tamisée et l'oeuf. Mélanger puis verser le sucre glace tamisé. Ajouter le kirsch et la poudre de noisettes refroidie. Lisser le mélange. Fouetter la crème pâtissière afin de la détendre et la rendre onctueuse. La verser dans le mélange précédent. Ajouter les mini-cubes de gianduja et la fève. Verser dans un cercle \square 14 cms posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Précuire à four préchauffé à 150°C 10 minutes. Laisser refroidir puis congeler.

La galette des Rois : Q.S eau - 15g jaune d'oeuf - 4g crème liquide -

Sortir la pâte feuilletée, attendre 15 minutes. Fariner légèrement le plan de travail et étaler en long sur une épaisseur de 4mm environ. Surtout bien détendre la pâte en glissant la main entre la pâte et le plan de travail afin qu'elle ne se rétracte pas (conseil de CBS).

Déposer sans appuyer un cercle de \square 20cms sur la pâte puis découper autour à l'aide d'un cutter de précision. Découper de la même façon un cercle de 24 cms. Tourner le grand disque d'1/4 de tour. Piquer les deux disques à la fourchette. Déposer le disque de frangipane sur le petit disque. A l'aide d'un pinceau humidifier tout le tour. Déposer le grand disque (piqué vers l'intérieur) sur le petit disque. Serrer délicatement avec les mains (sans trouser la pâte). Découper au cutter le contour de manière à ce que le grand disque soit au même niveau que le petit. Mettre au congélateur 10 minutes.

Retourner la galette, surface plane face à vous. Mettre au réfrigérateur une nuit afin que la frangipane décongèle tranquillement.

Réaliser la dorure en mélangeant le jaune d'oeuf et la crème. Déposer la galette sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner la surface de la galette. Remettre au frais 30 minutes.

Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.

Dorer une seconde fois la galette. Réaliser les dessins à l'aide du cutter sans trop appuyer et creuser. Faire 4 à 5 trous dans les rainures à l'aide d'un cure-dent.

Déposer des cercles de 4 cms de haut de part et d'autre de la galette (perso j'ai utilisé un cadre rectangulaire qui avait la hauteur voulue). Puis déposer une plaque de cuisson par dessus.

Cuire la galette durant 1h00 puis 15 minutes à 150°.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr