



Galette des rois traditionnelle à la Frangipane

Composition

- Feuilletage
- Crème d'amande

I- Feuilletage

Farine	1000 g
Sel	25 g
Eau	440 g
Beurre « noisette » froid	100 g
Vinaigre blanc	10 g
Beurre de tourage	600 g

Procédé

- Pétrir ensemble la farine, l'eau froide et le sel pour obtenir une pâte ferme. Laisser reposer 30 min au réfrigérateur.
- Etaler l'abaisse rectangulaire et y mettre dans son centre le beurre de tourage
- Donner 2 tours simples puis un temps de 30 mn de repos avant de recommencer cette opération, à ce stade conserver votre feuilletage au frigo.
- Pour la réalisation des galettes donner encore deux tours simples et abaisser finement au laminoir, détailler des cercles de 22 cm de diamètre.
- Veillez à retourner la moitié des abaisses dans un sens opposée.

II – Frangipane

DAWN® Mix Frangipane	1000 g
Eau	220 g
Œufs	270 g
Beurre	330 g

Procédé

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité. Utiliser un beurre pommade et mixer l'ensemble pendant 4 min. Laisser reposer

IV - Montage

Sur un disque de pâte, dresser à la poche un cercle de frangipane et recouvrir d'un cercle d'un diamètre légèrement supérieur. Dorer le dessus avant de stocker minimum une heure au réfrigérateur. A l'aide d'une pointe de couteau, réaliser des striures sur le dessus du produit. Cuire au four 45 minutes à 200°C.

