

GALETTE DES ROIS

Recette professionnelle - fiche technique du cours vidéo offert

1. Pâte feuilletée inversée

Détrempe

Ingrédient	Unité	Quantité
Farine T55	g	250
Beurre des Charentes	g	50
Eau	g	125
Sel	g	10

Tourage

Ingrédient	Unité	Quantité
Farine T55	g	150
Beurre des Charentes	g	400

Progression

1. Détrempe : mélanger tous les ingrédients sans travailler. Allonger en un rectangle. Mettre au froid.
2. Tourage : incorporer la farine et le beurre. Mettre au froid.
3. Placer la détrempe sur la moitié du mélange beurre-farine, puis replier l'autre moitié par-dessus.
4. Donner 2 tours doubles et 2 tours simples.

2. Crème pâtissière

Ingrédient	Unité	Quantité
Lait 1/2 écrémé	L	1/4
Vanille gousse	u	1
Sucre	g	50
Farine	g	11
Maïzena	g	11
Œuf	u	1

Progression

1. Faire une crème pâtissière.
2. Verser le lait bouillant sur le sucre, les œufs et la poudre à flan.
3. Cuire 3 min.
4. Débarrasser sur film et refroidir brusquement.

3. Crème d'amande

Ingrédient	Unité	Quantité
Beurre doux	g	110
Sucre semoule	g	110
Poudre d'amande	g	110
Œufs	g	110

Progression

1. Crémér le beurre avec le sucre.
2. Ajouter la poudre d'amande.
3. Ajouter les œufs progressivement.

VOUS SOUHAITEZ ALLER PLUS LOIN ?

Découvrez les formations vidéo Pastrycam et progressez dans les techniques de la pâtisserie française.

pastrycam.fr

Sébastien Chainay - Maître Pâtissier - Pastrycam