Comment faire un gâteau de roi?

Pétrir ensemble 250g de farine de force, 15g de levure de biologique, 5g de sel, 3 œufs, 35g de sucre, 20g d'eau de fleur d'oranger et 10g de rhum. Faire un bon fraisage de la pâte puis pétrir au crochet jusqu'à décollement de la pâte des bords de la cube du batteur. Quand la pâte se décolle bien, incorporer 75g de beurre à température ambiante et arrêter de pétrir dès que le beurre est incorporé à la pâte. Laisser pointer 1 heure à température ambiante dans une bassine plus grande (la pâte va doubler de volume) puis rabattre la pâte en appuyant fortement dessus pour chasser l'air. Couvrir et mettre au froid plusieurs heures.

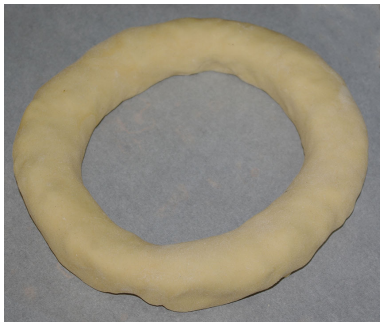
Etaler au rouleau la boule de pâte pour obtenir un disque de 30 cm de diamètre.

Faire un trou en croix au centre du cercle.
Déposer une couronne de fruits confits ou un mélange de pommes en cubes et fruits secs.
Replier les bords de la pâte vers le centre tout en tournant le disque, en appuyant légèrement.

Replier les bords intérieurs vers le centre de la couronne pour que la pâte recouvre totalement les fruits.

Mathieu Lignon - Pâtisserie

Retourner rapidement cette couronne en essayant de la disposer régulièrement en cercle.



Laisser pousser 2 heures environ à température ambiante.

Dorer délicatement à l'œuf à l'aide d'un pinceau et disposer du sucre en grains sur les parts futures.

Faire chauffer le four et enfourner à 200° pendant 15mn environ.

Recouvrir légèrement de nappage abricot et décorer suivant votre gout avec des fruits confits.

Napper légèrement les fruits pour qu'ils soient brillants.

ard - CFA Avignon - Pâtisserie