

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



3 ou 4 galettes

Galette des rois

Recettes		Quantités	Progression
Farine	1.000		<u>Feuilletage ordinaire</u> Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine Ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm Etendre le pâton régulièrement en bande De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1 ^{er} tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2 ^e tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3 ^e et 4 ^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5 ^e tour, repos Allonger et détailler
Sel	0.020		
Eau	0.500		
Beurre	0.750		
Lait	0.125		<u>Crème pâtissière</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule
Jaune d'œufs	1		
Sucre semoule	0.035		
Poudre à flan	0.015		
Beurre	0.125		<u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule Puis la farine et enfin le rhum
Sucre	0.125		
Œufs	2		
Poudre d'amandes	0.125		
Farine	0.025		
Rhum	0.012		
sucre cristal	0.300		<u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert
eau	0.250		
fèves	2		<u>Montage d'une galette</u> Etaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Etaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème d'amande) sans en mettre sur les bords, poser une fève Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller