



Frangipane (galette des rois)

(30 frangipanes)



Ingrédients

Farine de meule T80 BIO 1000g
Beurre (pommade) 50g
500g d'eau
Sel 10g
Sucre 50g
Beurre pour tourage 800g
Crème pâtissière
Crème d'amande (recette sur la deuxième feuille)



Process

Réalisation de la détrempe :

Mélanger 1000g de farine, 50g de beurre, 500g d'eau, 10g de sel, 50g de sucre.

Pétrissage : Vitesse lente (3 minutes)

Mettre au froid (4°C) pendant au minimum 12 heures

Tourage : (Photos sur troisième feuille)

Former un rectangle avec la détrempe

Former un rectangle 2 fois plus petit avec le beurre de tourage.

Assurez-vous que la consistance du beurre soit molle.

Réaliser les deux premiers tours à la suite.

Mettre au froid pendant 30 minutes

Réaliser les tours 3 et 4.

Mettre au froid pendant 30 minutes

Réaliser les 2 derniers tours

Mettre au froid pendant au moins 30 minutes

Abaisser la pâte à environ 0,5 cm d'épaisseur et tailler à la forme voulue.

	<p><u>Garnitures</u> : Mélanger en proportion égale de la crème pâtissière et de la crème d'amande. Dorer 2 fois avant cuisson avec une période au froid entre les deux. Cuire à 200°C pendant environ 20 minutes.</p>
--	--

Crème d'amande :

Ingrédients :

250g de beurre pommade

250g de sucre

5 œufs (250g)

250g d'amandes en poudre

Une cuillère à soupe de rhum (facultatif)

Process :

Fouetter 250g de beurre pommade avec 250g de sucre semoule jusqu'à ce que les grains de sucre disparaissent.

Ajouter un à un les 5 œufs.

Il faut que le mélange beurre/sucre absorbe l'œuf.

Ajouter ensuite 250g d'amandes en poudre.

Mélanger

Tourage :

