

# La Galette des Rois



**Personnes :**

8

(sans la réalisation de la pâte feuilletée)



**Préparation :**

1h30



**Repos :**

Congélation : 10 min.    Température : 180-170°C  
Réfrigération : 6h ou +    Temps : 30+20 min.



**Cuisson :**

## Matériel spécifique

- ☒ Cercle à tarte Ø 24 cm
- ☒ Cercle à tarte Ø 20 cm
- ☒ Mixeur plongeant
- ☒ Règles 10 – 5 – 3 et 2 mm
- ☒ Douille ronde 12 mm
- ☒ 12 \* écrous 1 cm épaisseur ou petit cercle de H. 3 cm
- ☒ Cutter

## Liste des préparations

- ✓ Pâte feuilletée inversée
- ✓ Crème pâtissière
- ✓ Frangipane



*La recette est prévue pour réaliser 2 galettes de 24cm !*

# Les étapes

## J - 2

- 🌀 **Réalisation Pâte feuilletée inversée :** Page **3**
  - > **Beurre manié + détrempe**  
*Réserver au réfrigérateur 2h. (au maximum 4-5h)*
- 🌀 **Réalisation du 1<sup>er</sup> tour double** Page **4**  
*Réserver au réfrigérateur 2h. (3-4h au maximum)*
- 🌀 **Réalisation du 2<sup>ème</sup> tour double** Page **4**  
*Réserver au réfrigérateur 2h. (3-4h au maximum)*
- 🌀 **Réalisation du 3<sup>ème</sup> tour double** Page **4**  
*Réserver au réfrigérateur 2h. (3-4h au maximum)*
- 🌀 **Réalisation des abaisses** Page **4**  
*À 2 mm  
Réserver au réfrigérateur.*

## J - 1

- 🌀 **Réalisation de la crème pâtissière** Page **5**  
*Réserver au réfrigérateur 1h. (peut-être fait la veille)*
- 🌀 **Réalisation de la crème frangipane** Page **6**  
*Réserver au congélateur minimum 2h. (peut être fait la veille)*
- 🌀 **Assemblage de la galette** Page **7**  
*Réserver au congélateur 10 minutes.*
- 🌀 **Découpe de la galette** Page **7**  
*Réserver au réfrigérateur minimum 2h,  
idéalement 1 nuit pour développer les arômes.*

## Jour J

- 🌀 **Application première couche de dorure** Page **7**  
*Réserver au réfrigérateur 1 à 2h*
- 🌀 **Application deuxième couche de dorure** Page **7**
- 🌀 **Rayage** Page **7**
- 🌀 **Cuisson chaleur tournante** Page **7**  
*15-20 min. à 180°C puis ...  
10-15 min. à 180°C + 15 min. à 170 avec plaque à 3 cm puis ...  
5-10 min. à 170°C en fonction de la coloration.*

# La pâte feuilletée inversée

## PREPARATION :

o Pour simplifier la tâche, préparez :

- Un gabarit de 20×36 cm (en utilisant une feuille de cuisson de 30×80 cm).
- Un gabarit de 20×15 cm (en utilisant une feuille de cuisson de 30×40 cm).

Ces gabarits vous aideront à obtenir des dimensions régulières pour le beurre manié et la détrempe.

Donc à J-2, préparer le beurre manié :

- o Dans la cuve du robot, versez la farine (T55 de tradition ou T45) et ajoutez les morceaux de beurre mou (390g).
- o Mélangez avec la feuille en augmentant progressivement la vitesse, jusqu'à ce que la farine soit complètement absorbée par le beurre et que la texture soit homogène.
- o Aidez-vous du gabarit 20×36 cm pour aplatir le beurre manié en un rectangle régulier. Utilisez des réglettes de 5 mm pour garantir une épaisseur constante.
- o Réservez au réfrigérateur pendant 1h30 minimum..

La détrempe :

- o Dissolvez 15g de sel dans 195g d'eau et ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre. Versez ce mélange dans la cuve du robot.

Note 1 : Le sel dissous évite les taches blanches dans la pâte après cuisson.

Note 2 : Le vinaigre limite la formation de gluten, assouplit la pâte et ralentit son oxydation.

- o Ajoutez 450g de farine (T55 de tradition ou T55 ordinaire) et 75g de beurre mou.

Note 3 : Le beurre réduit l'hydratation de la farine, ce qui facilite la manipulation de la pâte.

- o Pétrissez avec le crochet pendant 4 à 5 minutes à vitesse 1, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Attention : Ne pétrissez pas trop, pour éviter que la pâte ne devienne élastique.

- o Formez un rectangle avec le gabarit 20 × 15 cm. Aplatissez la pâte à l'aide d'une planche ou d'un rouleau pour garantir une épaisseur régulière.
- o Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 h 30 (maximum 5 h)..

Réaliser le pâton :

- o Sortez le beurre manié du réfrigérateur et décollez-le de sa feuille de cuisson..
- o Laissez-le reposer quelques minutes à température ambiante, jusqu'à ce qu'il devienne malléable (il doit pouvoir se courber sans se fissurer).
- o Placez la détrempe au centre du beurre manié. Refermez le beurre manié sur la détrempe pour l'envelopper complètement.
- o Si le beurre manié est trop mou, placez-le au réfrigérateur pendant 15 minutes pour lui redonner de la fermeté.
- o Débutez immédiatement le tourage pour garantir une texture optimale.



## Ingrédients

### Pour 2 galettes

### Pâte feuilletée inversée (de Sébastien Lagrue)

#### ✓ Beurre manié

- ☑ 390 g de beurre
- ☑ 150 g de farine de Tradition

#### ✓ Détrempe

- ☑ 450 g de farine de Tradition
- ☑ 75 g de beurre mou
- ☑ 195 g d'eau
- ☑ 15 g de sel fin
- ☑ 4,5 g de vinaigre blanc

# Le tourage

- Le but est de réaliser 3 tours doubles. (Cependant si vous souhaitez avoir un beau feuilletage apparent sur la tranche de la galette, optez plutôt pour 2 tours doubles et 1 tour simple).
- Les points importants à respecter pour chaque tour double :
  - Bien fariner : la pâte ne doit jamais coller au plan de travail.
  - Toujours commencer le tourage en appuyant sur le pâton avec le rouleau afin de souder et assouplir les différentes couches.
  - Retourner souvent la pâte lors du tourage.
  - Utiliser des réglettes pour plus de régularité.
  - L'abaisse devra être de 8mm environ pour la réalisation du tour double.
  - Appuyer fermement avec le rouleau au centre de la pliure pour faciliter celle-ci.
  - Abaisser un peu le pâton lorsque le tour double est terminé, en pensant à le faire des 2 côtés.
  - Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 1h30 entre chaque tour. Cependant je conseille 2h de repos !
  - Une fois le dernier tour double effectué, laisser reposer 2h au réfrigérateur, avant de passer à l'abaisse finale.



# L'abaisse

- Couper le pâton en 2 parts égales. Un pâton doit peser environ 600 g et permet de réaliser une galette de 24 cm.
- Abaisser le pâton à 2 mm en utilisant des règles pour plus de régularité et en détendant la pâte (en la soulevant).
- Commencer par la largeur (qui correspond au sens de la découpe) Celle-ci doit faire environ 28cm.
- Passer ensuite à la longueur en essayant de l'étaler à une 50aine de cm.
- Si la pâte est trop élastique, couper l'abaisse en 2 parts égales et réaliser un repère sur chacune des abaisses pour se souvenir dans quel sens elle a été étalée.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur (au minimum 20 min.).
- Continuer l'abaisse afin de former un carré d'environ 26-28cm de côtés.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur (au minimum 1h30.).



# La crème pâtissière

## Ingredients

Pour 2 galettes

- ☑ 250 g de lait entier
- ☑ 60 g de sucre en poudre
- ☑ 50 g de jaune d'œuf (X3)
- ☑ 25 g de beurre
- ☑ 25 g de maïzena
- ☑ 2 càs de rhum brun ou amaretto

- Dans un cul-de-poule, ajouter 3 jaunes d'œufs (50g) et 30 g de sucre en poudre.
- Blanchir les jaunes en fouettant le mélange.
- Ajouter 25 g de poudre à crème ou de maïzena et bien mélanger.
- Faire chauffer sur feu moyen 250 g de lait avec 30 g de sucre en poudre dans une casserole jusqu'à frémissement.
- Verser la moitié du lait sur les jaunes et bien mélanger à l'aide du fouet.
- Reverser ce mélange sur le lait bouillant et continuer de mélanger hors du feu jusqu'à épaississement.
- Remettre sur feu moyen et poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes dès que la crème boue. La crème doit devenir fluide, lisse et brillante.
- Retirer la crème du feu et continuer de mélanger 30 secondes. L'ajout d'alcool (2 cuillères à soupe) est optionnel mais doit se faire à cette étape pour éviter de faire trancher la frangipane.
- Laisser refroidir la crème à 45°C en la filmant au contact.
- A 45°C, ajouter 25 g de beurre froid coupé en petits dés et mixer l'ensemble.
- Réserver au réfrigérateur 1h.



# La frangipane

## Ingredients

Pour 2 galettes

- ☑ 150 g de sucre glace
- ☑ 2 œufs entiers
- ☑ 120 g de poudre d'amandes
- ☑ 60 g d'amandes entières
- ☑ 120 g de beurre mou
- ☑ 240 g de crème pâtissière

- Pour la poudre d'amande, éviter les poudres toutes prêtes si possible.  
=> Mixer des amandes entières (60 g) pour choisir la granularité et avoir plus de goût auxquelles j'ajoute 120 g de poudre d'amandes blanches.
- Pour encore plus de saveur, torréfier la poudre en la faisant chauffer au four ventilé 15 min à 150°C (sans la faire colorer).
- Dans le bol du robot muni de la feuille, ajouter 120 g de beurre mou et 150 g de sucre glace.
- Mélanger en augmentant progressivement la vitesse du robot jusqu'à ce que le beurre devienne crémeux.
- Ajouter la poudre d'amande torréfiée (180 g) et continuer de mélanger.
- Ajouter 2 œufs battus (en 2 fois) en mélangeant à l'aide d'un fouet à main.
- Ajouter 240 g de crème pâtissière pour obtenir un mélange homogène.
- Transférer la frangipane dans une poche à douille (ronde de 12mm).
- Réaliser un insert de 20 cm de diamètre en utilisant un cercle à tarte de 20 cm de diamètre recouvert d'un film alimentaire comme réceptacle. Cela représente environ 350g de frangipane.
- Positionner la fève sur le bord extérieur de l'insert.
- Recouvrir d'un film alimentaire et placer l'insert au minimum 2h au congélateur.



# Le montage

- Sortir du réfrigérateur les abaisses et s'assurer qu'elles n'adhèrent pas à leur support.
- Déposer l'insert de frangipane congelé sur l'une des abaisses en s'assurant que le repère sur l'abaisse se trouve sur le haut.
- Humecter tout le contour avec un pinceau et de l'eau fraîche.
- Positionner la seconde abaisse par-dessus en lui donnant ¼ de tour pour que le repère se trouve sur la droite. Cela permet d'obtenir une galette bien ronde après cuisson.
- Appuyer assez fermement mais pas trop sur la partie à coller avec la paume de la main.
- Percer tout le tour de la galette ainsi que toute sa surface à l'aide d'un cure-dent.
- Placer la galette 10 min. au congélateur pour raffermir la pâte au maximum.
- Couper proprement le pourtour à l'aide du cercle de Ø 24 cm et d'un cutter ou scalpel. Les chutes pourront servir à d'autres préparations. Si votre choix est d'obtenir un beau feuilletage apparent sur le côté, éviter d'appuyer avec le cercle mais s'en servir comme guide.
- Placer la galette au réfrigérateur 2 heures minimum ou toute une nuit pour que la pâte s'aromatise avec la frangipane.
- A la sortie du réfrigérateur, retourner la galette et la poser sur une plaque et un tapis perforés.
- Réaliser des repères pour le rayage en utilisant un gabarit et un cure-dent par exemple.
- Badigeonner le dessus avec un jaune d'œuf battu en évitant de mettre du jaune sur la tranche. (Je conseille fortement de chinoiser le jaune d'œuf)
- Réserver la galette 20-30 minutes au réfrigérateur.
- Mélanger un jaune avec 3-4 g de crème liquide entière et badigeonner une nouvelle fois la galette.
- Elargir le trou au centre de la galette puis réaliser le rayage en entaillant très légèrement la pâte (1 mm maximum) à l'aide d'un couteau tranchant ou d'un cutter.
- Faire de petits trous sur le rayage sur tout le tour et la surface de la galette pour éviter que la pâte ne gonfle trop à la cuisson.
- Enfournier dès à présent.



# La cuisson

- Enfournier 15-20 minutes à 180°C.
- Pour contrôler l'épaisseur de la galette, utiliser 4 petits cercles de 3 cm de hauteur (ou des écrous de 1 cm d'épaisseur superposés) aux 4 coins de la plaque de cuisson. Déposer par-dessus la galette une feuille de cuisson, puis une plaque ou une grille et du poids.
- Continuer la cuisson pendant 15 minutes à 180°C puis 15 min à 170°C.
- Retirer la plaque du dessus et continuer la cuisson pendant 5 à 10 minutes à 170°C en fonction de la coloration de la galette.
- A la sortie du four, déposer la galette sur une grille et laisser tiédir.





## ❖ La cuisson :

N'hésitez pas à cuire plus longtemps la galette (à 170°C), il faut se fier avant tout au visuel. Les côtés ne doivent pas être blancs mais bien dorés. Il faut avouer que d'un four à l'autre les temps de cuisson sont assez différents.

## ❖ Pour éviter que la galette ne s'ouvre lors de la cuisson :

Je vous conseille vivement de préparer la garniture (frangipane) de telle manière à réaliser un disque dont le diamètre est 4 cm plus petit que la taille de la galette souhaitée. Et de congeler ce disque ! Utilisez aussi une douille ronde de 12 à 14 mm pour réaliser ce disque, ainsi elle aura la bonne épaisseur. Ne pas mettre trop de frangipane, car cela va générer trop de vapeur à la cuisson, et votre galette va exagérément gonfler !

## ❖ Le rayage :

Idéalement réalisez la première dorure quelques heures (2-3) avant la seconde. Il est aussi très important de bien tirer sur la dorure, la couche doit être très fine.

Utilisez un couteau très tranchant, ou un cutter pour effectuer la décoration de la galette. Tous les dessins sont possibles, le but est d'inciser légèrement la pâte feuilletée, ce qui va l'aider à se développer lors de la cuisson. Plus l'incision sera profonde, plus la pâte sera écartée ...

## ❖ Congélation :

Vous pouvez congeler la galette après le montage, mais avant d'appliquer la première couche de dorure.

Pour la préparer, laissez-la décongeler au réfrigérateur la veille au soir avant d'ajouter la dorure.

Sinon, la dorure gèlera immédiatement ! Cette méthode permet également de conserver les mêmes temps de cuisson.

## ❖ A base de pâte feuilletée viennois :

C'est un feuilletage aérien et fondant, presque pailleté.

La détrempe est également plus hydratée que les autres feuilletages, il y a plus d'éléments liquides dans la pâte, donc plus d'évaporation pendant la cuisson d'où plus de légèreté et un bon développement dès 4 tours simple. Le développement est encore meilleur en réalisant 2 tours doubles et 1 tour simple.

Cette pâte constituée de fines feuilles est peu connue en pâtisserie.

La détrempe ne doit pas être trop travaillée pour éviter l'élasticité.

### Pour 1 galette de 24 cm

#### o Détrempe :

- Farine de tradition T65 : 400 g
- Sel : 8 g
- Sucre : 16 g
- Œuf : 45g (x1)
- Lait : 160 g
- Beurre fondu froid : 80 g

#### o Pour le tourage :

- Beurre de tourage ou extra fin : 320 g

### Pour la méthode :

Dans un cul-de-poule, mélanger le lait (160 g) et l'œuf (45 g) puis verser le tout dans le bol du robot. Ajouter la farine tamisée (400 g), le beurre fondu refroidi (80 g), puis le sucre (16 g) et le sel (8 g).

Mélanger à l'aide du crochet sur vitesse 1 jusqu'à obtenir un mélange homogène sans trop travailler la pâte (environ 5-6 minutes).

Filmer au contact la détrempe et laisser reposer minimum 2h au réfrigérateur.

Pour le tourage, utiliser la détrempe pour ensacher le beurre.

Il est possible de faire 2 tours simples à la suite en laissant reposer au minimum 4h au réfrigérateur entre chaque étape.

Puis après l'abaisse finale, laisser détendre la pâte environ 12h au réfrigérateur.