

La galette des rois



Personnes :

8

(sans la réalisation de la pâte feuilletée)



Préparation :

1h30



Repos :

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



Cuisson :

Matériel spécifique

☒ Cercle à tarte Ø 24 cm

☒ Mixeur plongeant

☒ Douille ronde 12 mm

☒ Cercle à tarte Ø 20 cm

☒ Règles 2 mm

☒ Ecrou 1 cm épaisseur ou petit cercle de H. 3 cm

☒ Cutter

Liste des préparations

✓ Pâte feuilletée inversée

✓ Crème pâtissière

✓ Frangipane



Les étapes

J - 3

🌀 **Pâte feuilletée inversée**

5 tours (voir le tuto dédié sur les pâtes feuilletées)

J - 2

🌀 **Réalisation des abaisses**

À 2 mm

Page 3

J - 1

🌀 **Réalisation de la crème pâtissière**

Réserver au réfrigérateur 1h.

Page 4

🌀 **Réalisation de la crème frangipane**

Réserver au congélateur minimum 2h.

Page 5

🌀 **Assemblage de la galette**

Réserver au congélateur 10 minutes.

Page 6

🌀 **Découpe de la galette**

Réserver au réfrigérateur minimum 2h.

Page 6

🌀 **Application première couche de dorure**

Réserver au réfrigérateur

Page 6

Jour J

🌀 **Application deuxième couche de dorure**

Page 6

🌀 **Rayage**

Page 6

🌀 **Cuisson chaleur tournante**

15 min. à 180°C puis ...

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.

Page 6

Ingédients

Pâte feuilletée inversée

✓ Beurre manié

- ☑ 375 g de beurre
- ☑ 150 g de farine T45

✓ Détrempe

- ☑ 350 g de farine T55
- ☑ 115 g de beurre fondu
- ☑ 150 g d'eau
- ☑ 15 g de fleur de sel
- ☑ 1 càs de vinaigre blanc

Réalisez une pâte feuilletée inversée (voir le tuto dédié).

- Avec cette quantité de pâte (environ 1,2kg), réaliser 2 galettes de 24 cm de diamètre.
- Réaliser 4 à 5 tours (2 tours doubles et 1 tour simple, ou 1 tour double et 3 tours simples ou encore 5 tours simples) avec 2h de repos entre chaque tour.
- Couper le pâton en 2 parts égales après avoir effectué les 5 tours. Un pâton doit peser environ 550 g pour réaliser une galette de 24 cm.
- Abaisser le pâton à 2-3 mm en utilisant des règles pour plus de régularité et en détendant la pâte (en la soulevant).
- S'assurer que l'abaisse fasse au minimum 28 cm de largeur (dimension de la galette souhaitée = 24 cm).
- Couper l'abaisse en 2 parts égales en s'assurant que le cercle de 24 cm ne dépasse pas.
- 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 2h).



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 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 1 galette

- ☑ 75 g de sucre glace
- ☑ 1 œuf entier
- ☑ 90 g de poudre d'amandes
- ☑ 60 g de beurre mou
- ☑ 120 g de crème pâtissière

- Pour la poudre d'amande, éviter les poudres toutes prêtes si possible.
=> Mixer des amandes entières (90 g) pour choisir la granularité et avoir plus de goût.
- 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 60 g de beurre mou et 75 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 (90 g) et continuer de mélanger.
- Ajouter un œuf battu et finir le mélange à l'aide d'un fouet à main.
- Ajouter 120 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Enfourner dès à présent.



La cuisson

- Enfourner 15 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 perforée 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 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 ...

❖ 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.