

# FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
<b>GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE</b>



NOMBRE DE COUVERTS	TEMPS	
	TEMPS DE PREPARATION	TEMPS DE CUISSON
8	20 MINUTES	20 MINUTES

DENREES	UNITE	QUANTITE	
POUDRE D'AMANDES	GRAMMES	125	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u>  1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL  2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES  3) REALISER LES PESEES  4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
PÂTE FEUILLETEE	PIECE	2	
BEURRE	GRAMMES	125	
SUCRE EN POUDRE	GRAMMES	125	
ŒUFS	PIECE	2	
JAUNE D'ŒUF	PIECE	1	
FEVE		1	

INTITULE

**GALETTE DES ROIS  
A LA FRANGIPANE**



**TECHNIQUE DE REALISATION**

1°) PRECHAUFFER LE FOUR A 180° C

2°) SORTIR LE BEURRE DE LA CHAMBRE FROIDE

3°) DANS UN RECIPIENT, TRAVAILLER LE BEURRE MOU AVEC LE SUCRE JUSQU'À OBTENIR UN APPAREIL BLANC ET MOUSSEUX

4°) AJOUTER LA POUDRE D'AMANDES ET MELANGER

5°) AJOUTER LES 2 ŒUFS ET MELANGER (LAVER LES ŒUFS AVANT DE LES CASSER DANS LE RECIPIENT)

6°) DEROULER 1 PÂTE SUR LA PLAQUE DU FOUR EN CONSERVANT LA FEUILLE DE CUISSON

7°) GARNIR LE CENTRE DE LA PÂTE AVEC LA FRANGIPANE (LAISSER 2 CM TOUT AU BORD DE LA PÂTE)

8°) DEPOSER LA FEVE

9°) RECOUVRIR AVEC LA DEUXIEME PÂTE FEUILLETEE

10°) PINCER POUR SOUDER LE BORD AVEC LES DOIGTS TOUT AUTOUR DE LA GALETTE POUR LA FERMER

11°) CLARIFIER L'ŒUF (SEPARER LE BLANC DU JAUNE)

12°) A L'AIDE D'UN PINCEAU, BADIGEONNER LA SURFACE DE LA GALETTE AVEC LE JAUNE D'ŒUF DILUE DANS UN PEU D'EAU FROIDE

13°) AVEC LA LAME D'UN COUTEAU D'OFFICE, DESSINER SUR LE DESSUS DE LA PÂTE

14°) METTRE DANS LE FOUR PENDANT 20 MINUTES

