LA GALETTE DES ROIS MAISON

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/galette-des-rois/

Une galette des rois maison, avec toutes les astuces pour la réussir, et la rendre magnifique et délicieuse !

Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Galette Des Rois

Ingrédients

Pour une galette de 25 cm de diamètre
*Pâte:
900 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI
*Frangipane
200 grammes de Crème Pâtissière Pour les recettes, voir ICI
50 grammes de Poudre d'amandes
50 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
50 grammes de Beurre
5 grammes de Farine
1 Jaune d'Oeuf 20 grammes
7 grammes de Rhum 0,7 Centilitre/7 Millilitres
3 gouttes d'Extrait d'Amandes amères
*Dorure
1 Jaune d'Oeuf 20 grammes
30 grammes de Crème Liquide Entière 2,73 Centilitres/27,27 Millilitres
10 grammes de Sucre
*Fève
1 Amande
*Nappage
40 grammes de Sirop à 30 Baumé 4 Centilitres/40 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

Pour une galette de 28 cm de diamètre
*Pâte:
1,12 kilogramme de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement

supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI
*Frangipane
250,8 grammes de Crème Pâtissière Pour les recettes, voir ICI
62,7 grammes de Poudre d'amandes
62,7 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
62,7 grammes de Beurre
6,2 grammes de Farine
1,2 Jaunes d'Oeuf 24 grammes
8,7 grammes de Rhum 0,87 Centilitre/8,7 Millilitres
4 gouttes d'Extrait d'Amandes amères
*Dorure
1,2 Jaunes d'Oeuf 24 grammes
37,6 grammes de Crème Liquide Entière 3,42 Centilitres/34,18 Millilitres
12,5 grammes de Sucre
*Fève
1 Amande
*Nappage
50,1 grammes de Sirop à 30 Baumé 5,01 Centilitres/50,1 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

Pour une galette de 22 cm de diamètre

*Pâte:
696,9 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI
*Frangipane
154,8 grammes de Crème Pâtissière Pour les recettes, voir ICI
38,7 grammes de Poudre d'amandes
38,7 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
38,7 grammes de Beurre
3,8 grammes de Farine
0,7 Jaune d'Oeuf 14 grammes
5,4 grammes de Rhum 0,54 Centilitre/5,4 Millilitres
2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères
*Dorure
0,7 Jaune d'Oeuf 14 grammes
23,2 grammes de Crème Liquide Entière 2,11 Centilitres/21,09 Millilitres
7,7 grammes de Sucre
*Fève
1 Amande
*Nappage
30,9 grammes de Sirop à 30 Baumé 3,09 Centilitres/30,9 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

Pour une galette de 20 cm de diamètre

LA GALETTE DES ROIS MAISON

*Pâte:
576 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI
*Frangipane
128 grammes de Crème Pâtissière Pour les recettes, voir ICI
32 grammes de Poudre d'amandes
32 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
32 grammes de Beurre
3,2 grammes de Farine
0,6 Jaune d'Oeuf 12 grammes
4,4 grammes de Rhum 0,44 Centilitre/4,4 Millilitres
2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères
*Dorure
0,6 Jaune d'Oeuf 12 grammes
19,2 grammes de Crème Liquide Entière 1,75 Centilitre/17,45 Millilitres
6,4 grammes de Sucre
*Fève
1 Amande
*Nappage
25,6 grammes de Sirop à 30 Baumé 2,56 Centilitres/25,6 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

Pour une galette de 18 cm de diamètre
*Pâte:
466,5 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI
*Frangipane
103,6 grammes de Crème Pâtissière Pour les recettes, voir ICI
25,9 grammes de Poudre d'amandes
25,9 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
25,9 grammes de Beurre
2,5 grammes de Farine
0,5 Jaune d'Oeuf 10 grammes
3,6 grammes de Rhum 0,36 Centilitre/3,6 Millilitres
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères
*Dorure
0,5 Jaune d'Oeuf 10 grammes
15,5 grammes de Crème Liquide Entière 1,41 Centilitre/14,09 Millilitres
5,1 grammes de Sucre
*Fève
1 Amande
*Nappage

LA GALETTE DES ROIS MAISON

20,7 grammes de Sirop à 30 Baumé 2,07 Centilitres/20,7 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

Instructions

La Pâte Feuilletée

Parlons tout d'abord de la Pâte Feuilletée

- Vous pouvez faire votre propre pâte feuilletée maison : La recette est ICI. Si vous la faites vous-mêmes, il en faudra 900 g. Il faudra la diviser en 2 (450 g) pour abaisser 2 cercles
- Ma préférence, c'est la feuilletée inversée, et bien sur la faire moi-même car on ne la trouve que vraiment rarement dans le commerce. La recette est ICI. La feuilletée inversée est plus difficile, mais tellement plus stable à la cuisson : je trouve le résultat vraiment meilleur esthétiquement, (voir les photos de la recette)
- Cependant, c'est une pâte qui prend du temps à réaliser, et donc bien sur, vous pouvez à la place acheter dans le commerce une bonne pâte feuilletée de qualité ! Si vous l'achetez, prenez juste assez pour détailler deux cercles du diamètre choisi

1. Au final, il vous en faudra 2, de dimension un peu plus grande que la taille de galette
2. Si vous avez décidé le la faire vous-mêmes, il faudra l'étaler de façon à obtenir au moins 2 tailles de galettes, une pour le dessous, une pour le dessus !
3. Puis la réserver au frais 30 minutes (pour la détendre avant découpe pour l'éviter de se rétracter)

La Frangipane

4. Une frangipane, c'est un mélange de crème pâtissière et de crème d'amande
5. Commencer par faire la Crème Pâtissière (200 g) : Les recettes sont ICI
6. Transférer dans un bol, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver au frais 30 minutes ou plus
7. On réalise la crème d'amande : Dans un bol propre, réunir la Poudre d'amandes (50 g), le Sucre Vanillé (50 g) et le Beurre (50 g) qui doit être mou (laissé à température ambiante 30 minutes)
8. Je vous conseille vivement de moudre des amandes entières : la poudre d'amande sera bien meilleure
9. Mélanger à l'aide d'une spatule
10. Verser alors la Farine (5 g) et le Jaune d'Oeuf (1), mélanger jusqu'à incorporation
11. Verser le Rhum (7 g ou 0,7 Centilitre/7 Millilitres) et l'Extrait d'Amandes amères (3 gouttes), mélanger
12. Verser alors la Crème Pâtissière (200 g) (qu'on peut détendre à l' aide d' un fouet à main) dans la crème d'amande, et mélanger
13. Transférer en poche à douille, avec une douille lisse de gros diamètre (1,7 cm)
14. Réserver au frais 1 heure (afin qu'elle se raffermisse un peu)
15. Sortir la Pâte Feuilletée du frais

- Si vous l'avez fait vous-mêmes : vous l'aurez d'abord abaissé sur une épaisseur d'environ 0,7 cm ou 7 mm, puis laisser au frais au moins 2 heures. Notez bien que je vous ai donné le poids de pâte

LA GALETTE DES ROIS MAISON

avant la découpe (c'est à dire avant la galette terminée) : 900 g. C'est le poids qu'il faut compter pour bien travailler, cependant, après qu'on ait posé les deux pâtes, on va découper la galette en 2 cercles, et on aura des chutes. Le poids "utile" (final) est plutôt 650 g. Avec ces chutes, on peut faire des quiches, ou d'autres recettes : voir ICI

- Si vous l'avez achetée, l'épaisseur sera surement beaucoup plus fine.

16. On va déposer la crème en laissant 2 cm de "marge" (rebord). Donc si vous avez choisi les proportions pour 25 cm de diamètre, il faudra déposer la crème dans un disque de 21 cm de diamètre (car 25 - 2 - 2 = 21), et pour vous aider à cela, vous pouvez enfoncer très superficiellement un cercle à pâtisserie de 21 cm de diamètre afin de vous guider (et ne pas dépasser). (On peut utiliser une assiette)
17. Déposer la crème avec la poche à douille. Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez déposer à la cuillère

Dorure

18. Pour la dorure, mélanger le Jaune d'Oeuf (1), la Crème Liquide Entière (30 g ou 2,73 Centilitres/27,27 Millilitres) et le Sucre (10 g). (on peut utiliser un mini robot (hachoir electrique)). L'ajout de crème est une astuce de Philippe Conticini pour une dorure plus brillante
19. Dorer le pourtour à l' aide d' un pinceau de cuisine
20. Lisser la crème : en effet, pour éviter que la pâte feuilleté gonfle trop, on évite de laisser des trous d'air, et pour cela, on lisse afin que la pâte soit en contact sans trou d'air avec la crème, à l'aide d'une spatule coudée
21. Pour la fève, je place une Amande (plus écolo que de mettre un objet en plastique !)
22. Déposer la 2ème pâte feuilletée
23. Avec la paume de la main, presser délicatement afin de bien faire adhérer
24. Voici une astuce de pâtissier professionnel : Placer au frais pendant 4 heures : cette période est nécessaire afin de coller les 2 pâtes et de s'assurer que la galette ne s'ouvrira pas à la cuisson (cela m'est arrivé et je ne m'en suis toujours pas remis) : cette période de repos au frais est nécessaire ! Ne sautez pas cette étape !!
25. Après la phase au frais, on sort la galette est on la retourne : Encore une astuce de pâtissier professionnel : Ainsi, le "dessous" devient le "dessus", parfaitement plat
26. Enfoncer un cercle à pâtisserie de la taille de la galette que vous avez choisi (25 cm de diamètre pour moi)
27. Retirer le surplus de pâte. On ne peut pas vraiment réutiliser ces chutes, à part pour des petites bouchées en apéritif par exemple. Sinon, voir ICI pour des recettes qui utilisent ces chutes

Chiquetage

28. On va chiqueter ! Si vous ne connaissez pas ce mot, rassurez-vous, ce n'est pas une opération hors la loi. Cela consiste à faire des petites entailles sur tout le pourtour de la galette, avec un couteau bien tranchant
29. Le chiquetage est une astuce de pâtissier afin de s'assurer que les 2 pâtes léveront harmonieusement à la cuisson
30. A l'aide de la dorure qu'on a déja préparé, dorer la galette

LA GALETTE DES ROIS MAISON

31. Attention de ne pas mettre de dorure sur les côtés ! Cela ferait coller la pâte et l'empêcher de bien lever a la cuisson
32. Passer au frais 30 minutes
33. Préchauffer le four à 180 C (Thermostat 6)
34. Sortir du frais et dorer une 2ème fois

Motifs

35. Pour passer aux motifs, il vous faudra un couteau à la lame très tranchante. Perso, j'utilise un scalpel
36. Faire un trou au centre (sert de cheminée) d'ou vont partir vos traits
37. Pour réaliser les fleurs et les traits, on cherche à tailler des arcs de cercle
38. Voici une astuce : afin de vous aider à faire des formes identiques et harmonieuses, je m'aide d'un cercle (sinon utiliser une assiette) de diamètre 16 cm, que j'enfonce très délicatement pour me guider
39. Puis passer par ces marques et entailler légèrement (à faire délicatement : si vous entaillez trop profondément, la crème sortira !)
40. je commence par faire les feuilles (2 ou 3), puis je passe aux arcs de cercle
41. Puis je passe aux détails : j'apporte les détails intérieurs des feuilles
42. Voici une astuce afin d'éviter que votre galette pousse comme un champignon pendant la cuisson : Dans les entailles et au centre, enfoncer la lame afin de créer des petits trous pour laisser l'humidité s'echapper. Attention à ne pas faire de trop gros trous sinon la crème s'échappera !

Cuisson

43. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 30/40 minutes

Nappage

44. Voici une astuce pour rendre votre galette brillante : Dès la sortie du four, sans attendre, napper le dessus de la galette chaude avec du Sirop à 30 Baumé, à l' aide d' un pinceau de cuisine
45. La recette est ICI