



EBOOK TECHNIQUE

# 6 CONSEILS POUR RÉUSSIR SA GALETTE DES ROIS.



VOL. 1

# 6 CONSEILS POUR RÉUSSIR SA GALETTE DES ROIS.

---

## PRIVILÉGIEZ UNE PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

### 01

Elle offre un feuilletage encore plus aérien et croustillant. À la différence de la pâte classique où le beurre est enveloppé dans la détrempe (un mélange d'eau, de farine et de sel), c'est l'opposé pour la pâte inversée : c'est la détrempe qui est enfermée dans un beurre manié, c'est-à-dire un mélange de beurre et de farine. Si vous avez le temps, lancez-vous dans sa préparation (vous avez la recette dans "la galette des rois 100% pistache" de la boulangerie Bo&Mie).

## AJOUTEZ UN PEU DE RHUM OU DE VANILLE À LA FRANGIPANE

### 02

Ces arômes subliment le goût de la crème d'amande. N'en mettez pas trop pour ne pas masquer le goût principal.

## **TRACEZ DES MOTIFS SUR LA GALETTE**

# **03**

À l'aide d'un couteau, dessinez des motifs sur le dessus avant de la dorer. Cela améliore l'esthétique et favorise une cuisson homogène.

## **INGRÉDIENTS À TEMPÉRATURE AMBIANTE**

# **04**

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante pour éviter que votre crème d'amandes ne tranche.

## **TOURNEZ LA GALETTE À MI-CUISSON**

# **05**

Cela permet une cuisson uniforme, surtout si votre four a tendance à chauffer plus d'un côté que de l'autre.

## **SERVEZ LA GALETTE TIÈDE**

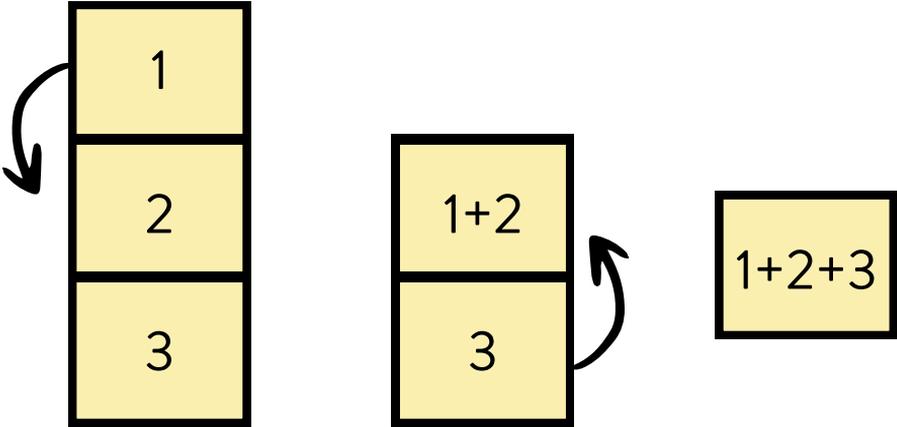
# **06**

C'est à ce moment qu'elle est la meilleure : la garniture est fondante et le feuilletage croustillant. Chauffez-la doucement au four si nécessaire avant de la servir.

# TOUR SIMPLE VS TOUR DOUBLE

---

TOUR SIMPLE



TOUR DOUBLE

