



CAHIER DE RECETTES

# La Galette des Rois

et ses déclinaisons fruitées façon Tatin





# CHAUSSONS DES ROIS

## Pomme Tatin, Noix de Pécan & Sirop d'Érable

POUR ENVIRON 70 GAULETTES INDIVIDUELLES

### LES INGRÉDIENTS

- **Feuilletage inversé**
  - Beurre manié**
    - 1000 g de farine
    - 2600 g de beurre de tourage
  - Détrempe**
    - 2400 g de farine
    - 1200 g d'eau
    - 80 g de sel
    - 200 g de beurre pommade
- **Crème pâtissière**
  - 1 L de lait
  - 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
  - 100 g d'œufs
  - 150 à 200 g de sucre**OU**
  - 400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel** de votre choix
  - 1 L d'eau froide
- **Frangipane noix de pécan et sirop d'érable**
  - 500 g de beurre pommade
  - 300 g de sucre
  - 150 g de sirop d'érable du Québec grade C
  - 500 g de poudre de noix de pécan torréfiées
  - 400 g d'œufs
  - 500 g de crème pâtissière
- **Fourrage pomme façon Tatin**
  - 5500 g de **Fourrage Pomme façon Tatin ancel**
- **Sirop de finition**
  - 200 g d'eau
  - 200 g de sucre



### LA RECETTE

**Beurre manié :** malaxer le beurre et la farine pour obtenir un beurre manié. Aplatir la pâte, la couvrir puis la laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures.

**Détrempe :** fraser sans pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrir puis laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures.

**Tourage :** étaler le beurre manié sur 2 cm d'épaisseur en un rectangle environ 2 fois plus long que large. Étaler la détrempe en un carré de même dimension que la largeur du beurre manié. Déposer la détrempe au milieu du beurre manié puis rabattre les côtés sur la détrempe afin de la recouvrir entièrement. Donner 2 premiers tours simples puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Donner 2 tours supplémentaires puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Donner 2 derniers tours puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler des fonds de 12 cm de Ø puis les laisser reposer au réfrigérateur.

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

Réaliser la frangipane noix de pécan et sirop d'érable : au batteur, à l'aide de la feuille, battre à grande vitesse, le beurre, le sucre, le sirop d'érable, la poudre de noix de pécan torréfiées et les œufs, ces derniers devant être incorporés petit à petit. Une fois le mélange émulsionné, incorporer la crème pâtissière.

Pour le sirop de finition, porter à ébullition l'eau et le sucre, puis laisser refroidir. Déposer la moitié des fonds sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dorer les bords puis déposer le fourrage pomme façon tatin en l'étalant uniformément jusqu'à 3 cm des bords. Dresser en spirale la frangipane sur le fourrage, puis recouvrir d'un disque de feuilletage. Bien souder les bords en prenant soin de ne pas faire ressortir la garniture. Dorer puis décorer de dessins en entaillant légèrement la pâte à l'aide d'un couteau d'office. Cuire environ 30 minutes à 170°C. Dès la sortie du four, badigeonner les galettes avec le sirop de finition puis décorer de fleurs réalisées en pâte à tuile.



# GALETTE

## Poire Tatin & Chocolat

POUR 8 GAULETTES DE 8 PERSONNES SOIT ENVIRON 24 CM DE Ø

### LES INGRÉDIENTS

#### • Feuilletage inversé

##### Beurre manié

- 1000 g de farine
- 150 g de cacao en poudre
- 2600 g de beurre de tourage

##### Détrempe

- 2400 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- 1200 g d'eau
- 60 g de sel
- 200 g de beurre pommade

#### • Crème pâtissière

- 1 L de lait
- 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre

##### OU

- 400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel** de votre choix
- 1 L d'eau froide

#### • Frangipane à la vanille Bourbon

- 250 g de beurre pommade
- 250 g de sucre
- 250 g d'amandes blanches en poudre
- 30 g d'**Extrait de vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- 250 g d'œufs
- 400 g de crème pâtissière

#### • Fourrage poire façon Tatin

- 2000 g de **Fourrage Poire façon Tatin ancel**

#### • Sirop de finition

- 200 g d'eau
- 200 g de sucre



### LA RECETTE

**Beurre manié :** malaxer le beurre, le cacao et la farine pour obtenir un beurre manié. Aplatir la pâte, la couvrir puis la laisser reposer au réfrigérateur au minimum 2 heures.

**Détrempe :** fraser les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène mais sans pétrir. Couvrir puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Tourage :** étaler le beurre manié sur 2 cm d'épaisseur en un rectangle environ 2 fois plus long que large. Étaler la détrempe en un carré de même dimension que la largeur du beurre manié. Déposer la détrempe au milieu du beurre manié puis rabattre les côtés sur la détrempe afin de la recouvrir entièrement. Donner 2 premiers tours simples puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Donner 2 tours supplémentaires puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Donner 2 derniers tours puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler 16 fonds de 24 cm de Ø puis les laisser reposer au réfrigérateur.

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

Réaliser la frangipane à la vanille Bourbon : au batteur à la feuille, battre à grande vitesse, le beurre, le sucre, les amandes, l'extrait de vanille et les œufs, ces derniers devant être incorporés petit à petit. Une fois le mélange émulsionné, incorporer la crème pâtissière.

Pour le sirop de finition, porter à ébullition l'eau et le sucre, puis laisser refroidir. Détailler des fonds de pâte feuilletée de 24 cm de Ø et de 2,5 mm d'épaisseur puis les déposer sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dorer les bords puis déposer le fourrage poire façon tatin en l'étalant uniformément jusqu'à 3 cm des bords. Placer les fèves. Dresser en spirale la frangipane à la vanille Bourbon sur le fourrage puis recouvrir d'un deuxième disque de feuilletage. Bien souder les bords en prenant soin de ne pas faire ressortir la garniture. Dorer puis décorer de dessins en entaillant légèrement la pâte à l'aide d'un couteau d'office. Cuire environ 40 minutes à 170°C. Dès la sortie du four, badigeonner les galettes avec le sirop.





# GALETTE RENVERSÉE

## Ananas Tatin & Coco

POUR 8 GAULETTES DE 8 PERSONNES SOIT ENVIRON 24 CM DE Ø

### LES INGRÉDIENTS

- **Feuilletage inversé**  
**Beurre manié**
  - 1000 g de farine
  - 2600 g de beurre de tourage
- **Détrempe**
  - 2400 g de farine
  - 1200 g d'eau
  - 80 g de sel
  - 200 g de beurre pommade
- **Crème pâtissière**
  - 1 L de lait
  - 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
  - 100 g d'œufs
  - 150 à 200 g de sucre**OU**
  - 400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel** de votre choix
  - 1 L d'eau froide
- **Frangipane à la noix de coco**
  - 250 g de beurre pommade
  - 180 g de sucre
  - 250 g de poudre d'amandes
  - 110 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébaldé**
  - 250 g d'œufs tempérés
  - 300 g de crème pâtissière
- **Fouillage ananas façon Tatin**
  - 1500 g de **Fouillage Ananas façon Tatin ancel**
- **Sirop de finition**
  - 200 g d'eau
  - 200 g de sucre



### LA RECETTE

**Beurre manié :** malaxer le beurre et la farine pour obtenir un beurre manié. Aplatir la pâte, la couvrir puis la laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures.

**Détrempe :** fraser sans pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrir puis laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures.

**Tourage :** étaler le beurre manié sur 2 cm d'épaisseur en un rectangle environ 2 fois plus long que large. Étaler la détrempe en un carré de même dimension que la largeur du beurre manié. Déposer la détrempe au milieu du beurre manié puis rabattre les côtés sur la détrempe afin de la recouvrir entièrement. Donner 2 premiers tours simples puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Donner 2 tours supplémentaires puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Donner 2 derniers tours puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler 16 fonds de 24 cm de Ø puis les laisser reposer au réfrigérateur.

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

Réaliser la frangipane à la noix de coco : au batteur à la feuille, battre à grande vitesse, le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la pâte de coco et les œufs, ces derniers devant être incorporés petit à petit. Une fois le mélange émulsionné, incorporer la crème pâtissière.

Pour le sirop de finition, porter à ébullition l'eau et le sucre, puis laisser refroidir. Déposer la moitié des fonds sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dorer les bords puis déposer le fouillage ananas façon Tatin en l'étalant uniformément jusqu'à 3 cm des bords. Placer les fèves. Dresser la frangipane à la noix de coco sur le fouillage puis recouvrir d'un disque de feuilletage. Bien souder les bords en prenant soin de ne pas faire ressortir la garniture. Placer les galettes sur des pochoirs à galettes déposés sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 30 minutes à 170°C. Dès la sortie du four, retourner les galettes puis les badigeonner de sirop de finition.



# Les Fourrages fruits façon Tatin ancel



## Découvrez notre gamme de Fourrages fruits façon Tatin ancel !

Disponibles en trois versions : Pomme, Poire et Ananas, les **Fourrages fruits façon Tatin ancel** permettent de réaliser de délicieuses préparations grâce à leurs savoureux morceaux de fruits et leur goût caramélisé !

### Gamme gourmande :

Des fruits au bon goût caramélisé.

### Qualitatifs :

Forte teneur en fruits (71% minimum).

### Pratiques :

Facilement tranchables pour une coupe nette des préparations.

### Faciles d'utilisation :

Produits prêts à l'emploi.  
S'utilisent à chaud ou à froid.



#### FOURRAGE POMME EN MORCEAUX FAÇON TATIN

Contient 82% de fruits.



Seau de 5,5 kg  
Réf 1-42-011741



#### FOURRAGE POIRE EN CUBES FAÇON TATIN

Contient 75% de fruits.



Seau de 3 kg  
Réf 1-42-013655



#### FOURRAGE ANANAS EN MORCEAUX FAÇON TATIN

Contient 71% de fruits.



Seau de 3 kg  
Réf 1-42-013654

Scannez le QR code  
pour retrouver l'ensemble  
de la gamme ancel !





# Découvrez d'autres réalisations de Galettes des Rois

Scannez les QR codes ci-dessous pour retrouver les recettes.



**Galette des Rois  
à la Cacahuète**



**Galette des Rois  
Noisette, Poire &  
Vanille Tahitensis**



**Galette des Rois  
Tonka & Abricot**



**Galette des Rois  
Fraise & Pistache**



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancél et accédez aux vidéos  
de gestes de chefs sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



**De grandes marques partenaires de votre réussite**

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : [condifa@condifa.fr](mailto:condifa@condifa.fr)