



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 GALETTES 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 GALETTES 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** ancél de votre choix
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
- OU**
- 400 g de **Crème Pâtissière à froid** ancél 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** ancél

• 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 GALETTES 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 anc

de votre choix

- 100 g d'œufs

- 150 à 200 g de sucre

OU

- 400 g de Crème Pâtissière à froid anc

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 Sébalcé

- 250 g d'œufs tempérés

- 300 g de crème pâtissière

• Fourrage ananas façon Tatin

- 1500 g de Fourrage Ananas façon Tatin anc

• 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 fourrage 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 fourrage 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 !

Qualitatifs :

Forte teneur en fruits (71% minimum).



Pratiques :

Facilement tranchables pour une coupe nette des préparations.

Gamme gourmande :

Des fruits au bon goût caramélisé.

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.

5,5 kg Seau de 5,5 kg
Réf 1-42-011741

NOUVEAUTÉ



**FOURRAGE POIRE
EN CUBES
FAÇON TATIN**

Contient 75% de fruits.

3 kg Seau de 3 kg
Réf 1-42-013655

NOUVEAUTÉ



**FOURRAGE ANANAS
EN MORCEAUX
FAÇON TATIN**

Contient 71% de fruits.

3 kg 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 ancel et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur 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