

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

RECETTES GALETTES DES ROIS



PÂTE FEUILLETÉE

Ingrédients : pour 500gr de pâte feuilletée.
200 gr de farine T45, 150 g de beurre bien ferme, 70 gr de beurre fondu, 80 gr d'eau, 1 pincée de sel

Mettre la farine, la pincée de sel, les 70 gr de beurre fondu et l'eau dans le bol du robot. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Formez une boule, emballez celle-ci dans un film étirable et laissez reposer ½ h au frigo.

Au bout de ce temps, sortez 150 gr de beurre ferme du frigo et l'étaler sur un papier sulfurisé au rouleau à pâtisserie. Formez un carré de 10 cm de côté et 1 cm d'épaisseur.

Sortez la pâte du frigo et étalez la en forme de croix (centre en carré de 10X10 CM).

Posez le beurre aplati au centre de la croix et rabattre vers le centre les 4 bras de la croix.

Étalez ce carré au rouleau en un rectangle de 30x10 cm. Pliez ce rectangle en 3 en rabattant les extrémités vers le centre. On obtient un carré de 10x10 cm. Tournez ce dernier d'un $\frac{1}{4}$ de tour vers la gauche et étalez à nouveau comme précédemment. Pliez le rectangle en trois. Filmez et reposez au frais $\frac{1}{2}$ h.

Au bout de ce temps de repos, reprenez ce carré de pâte et faites un second double tour comme précédemment. Reposez au frais $\frac{1}{2}$ h. Faites un troisième double tour. Reposez au frais $\frac{1}{2}$ h.

GALETTE FRANGIPANE

Ingrédients: 500gr de pâte feuilletée répartie en 2 disques . Ou 2 disques de pâte feuilletée prête à l'emploi.

125 gr de sucre, 125 gr de beurre, 125 gr poudre d'amandes, 2 œufs + 1 pour dorer.
Une cuillère à soupe de rhum ou cognac.

Travaillez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux. Ajouter les amandes et les 2 œufs ainsi que le rhum.

Garnir le centre de la pâte avec la préparation et étaler jusqu'à 2 cm environ du bord. Posez une fève. Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée. Soudez les 2 parties en pressant tout le tour avec les doigts, et retournez le bord comme un ourlet en l'humectant avec de l'eau si nécessaire.

Marquez les bords avec les dents d'une fourchette.
Avec un pinceau, dorer la surface de la galette au jaune d'œuf, avec la lame d'un couteau dessiner des croisillons sur le dessus.
Faire cuire la galette 20 à 30 minutes à 220°.

GALETTE FRANGIPANE CHOCOLAT

Procédez comme précédemment en incorporant 200 gr de chocolat noir fondu à la crème frangipane

GALETTE BRIOCHÉE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients : 500 gr de farine T45, 1 sachet de levure sèche de boulanger (env. 10gr), 260 gr de lait, 30 gr de sucre, 10 gr de sucre vanillé, 10 gr de sel, 1 œuf + 1 jaune pour dorer, 100 gr de beurre mou, 100 gr de pépites de chocolat.

Mettre la farine dans le robot, y ajouter le lait, la levure, le sucre, le sucre vanillé. Pétrir une minute. Ajoutez l'œuf, le beurre mou et le sel, pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Incorporez délicatement les pépites de chocolat.

Laissez reposer la pâte dans une pièce chaude pendant 1h30. Double de volume. Façonnez la pâte en un disque de 30 à 40 cm de diamètre épais de 2 à 3 cm, enfoncez la fève.

Laissez lever ½ h. Dorer au jaune d'œuf, saupoudrer de sucre, cuire 15 à 20 mn à 200°.