

Bonjour,

La « galette des rois » est une tradition en France.
Elle est mangée autour du 6 janvier (arrivée des trois rois mages - Gaspard, Melchior et Balthazar- à Bethléem).
Dans la galette est cachée une fève.
Un enfant se cache sous la table et désigne à qui va chaque part.
Celui qui trouve la fève est le roi (ou la reine) et choisit sa reine (ou son roi).
Les enfants peuvent dessiner et découper eux mêmes les 2 couronnes.
Bonne dégustation.



INGREDIENTS :

La pâte feuilletée :

2 rouleaux de pâte feuilletée,
1 œuf,
1 jaune d'œuf,
1 cuillère à soupe d'eau.

La frangipane :

100 g de poudre d'amande,
12 g de fécule de maïs ou de poudre à crème,
80 g de sucre glace,
20 g de lait d'amande,
80 g de beurre à température ambiante,
1 gros œuf (60g).

Le sirop :

100 g d'eau,
100 g de sucre en poudre.

USTENSILES

1 fève,
1 four,
1 plaque de cuisson,
2 récipients pour mélanger la frangipane,
1 petite casserole,
1 fouet,
1 spatule,
Papier sulfurisé (papier cuisson),
1 pinceau propre,
1 cure dents.

4 HEURES AVANT :

- Sortir les deux rouleaux de pâte feuilletée du réfrigérateur.

2 HEURES AVANT :

- Dérouler les deux rouleaux de pâte feuilletée pour les mettre à plat (sans les presser, les écraser ou les déchirer).
- Les poser sur une feuille de papier cuisson, sur la plaque de cuisson.
- Remettre les pâtes feuilletées à plat dans le réfrigérateur.
- Sortir le beurre du réfrigérateur pour le laisser à température ambiante

PREPARATION : 35 mn CUISSON : 40 mn

LA FRANGIPANE.

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre glace, puis ajouter la fécule de maïs.

Casser l'œuf, et le battre avec le fouet (comme pour une omelette),

Dans le saladier, ajouter peu à peu un peu de poudre d'amande (50%) et mouiller avec l'œuf battu (50%) pour que le mélange reste toujours onctueux.

Verser le reste de poudre d'amande et continuer à mélanger.

Verser peu à peu le reste de l'œuf battu et mélanger le tout.

Terminer en ajoutant une cuillère à soupe de lait d'amande et mélanger.

Mettez le saladier au congélateur (5 à 10 mn maximum).

Allumer le four à 200 °.

LE SIROP.

Verser 100 g d'eau dans la casserole, ajouter le sucre en poudre.

Faire chauffer à feu doux pour obtenir un sirop liquide et arrêter aux premiers bouillons (pas trop longtemps, sinon caramel...).

LA DORURE.

Casser un œuf entier, et ajouter un jaune d'œuf . Battre le tout, et réserver.

LE MONTAGE DE LA GALETTE.

Sortir une des pâtes feuilletées déroulées avec son papier cuisson du réfrigérateur. La poser sur la plaque de cuisson.

Poser délicatement une assiette dessus pour découper un cercle parfait. Couper sans aplatir le bord de la pâte. Ne pas jeter le reste de la pâte (qui peut servir pour des feuilletés apéritifs).

Prendre le saladier de frangipane, et garnir le centre de la pâte en laissant 2 cm sur le pourtour. Mettre la fève sur un côté (surtout pas au centre).



Sortir la deuxième pâte déroulée du réfrigérateur. Découper un second cercle parfait. Réserver.

Avec le pinceau, mouiller le pourtour de la première pâte avec de l'eau.

Poser la seconde pâte sur la première, l'eau va coller les deux pâtes ensemble (presser doucement pour coller).

Avec le dos d'un couteau, échancrer le bord, puis dessiner le dessus de la galette sans percer (arbre, feuille, traits...).

Piquer le dessus de la galette avec le cure dents.

Badigeonner le dessus de la galette décorée avec un peu d'œuf battu à l'aide du pinceau.



Mettre au four à 200° pendant 10 mn, puis baisser la température à 180° et laisser cuire en surveillant 30 mn.

Quand la galette est cuite, sortez la du four, et pendant qu'elle est chaude, badigeonner avec le sirop.

Merci de prendre des photos et de transmettre aux JIB.

Bon appétit.



The "galette des rois" is a tradition in France.

It is eaten around January 6th (arrival of the three kings - Gaspard, Melchior and Balthazar - in Bethlehem).

In the galette is hidden a bean. A child hides under the table and indicates to whom each portion goes. The one who finds the bean is the king (or queen) and chooses his queen (or king).

The children can draw and cut out the 2 crowns themselves.

Good tasting.



INGREDIENTS :

Puff pastry :

2 rolls of puff pastry,

1 egg,

1 egg yolk,

1 tablespoon of water.

Frangipane :

100 g almond powder,

12 g cornstarch or cream powder,

80 g icing sugar,

20 g almond milk,

80 g butter at room temperature,

1 big egg (60 g).

The syrup :

100 g of water,

100 g caster sugar.

COOKING TOOLS

1 baking tray,

2 salad bowls for mixing the frangipane,

1 small saucepan,

1 whisk,

1 spatula,

Baking paper (baking paper),

1 clean brush,

1 toothpick.

A bean



4 HOURS BEFORE :

- Take the two rolls of puff pastry out of the fridge.

2 HOURS BEFORE :

- Unroll the two rolls of puff pastry to lay them flat (without pressing, crushing or tearing them).
- Place them on a sheet of baking paper on the baking tray.
- Put the puff pastry back flat in the fridge.
- Take the butter out of the fridge to leave it at room temperature.

PREPARATION : 35 mn FIRING : 40 mn

THE FRANGIPANE.

In a salad bowl, mix the butter and icing sugar, then add the cornstarch.

Break the egg, and beat it with a whisk (as for an omelette),

Gradually add a little almond powder (50%) to the salad bowl and mix with the beaten egg (50%) so that the mixture is always smooth.

Pour in the remaining almond powder and continue mixing.

Gradually pour in the rest of the beaten egg and mix.

Finish by adding a tablespoon of almond milk (for the flavour) and mix.

Put the salad bowl in the freezer (not more than 5 to 10 minutes).

Turn on the oven at 200 °.

THE SIROP.

Pour 100 g of water into the pan, add the caster sugar.

Heat over a low heat to obtain a liquid syrup and stop at the first broths (not too long, otherwise caramel...).

GOLDEN.

Break a whole egg, and add an egg yolk . Beat everything and set aside.

THE ASSEMBLY OF THE GALETTE.

Take one of the unrolled puff pastry with its baking paper out of the fridge. Place it on the baking tray.

Carefully place a plate on top to cut out a perfect circle. Cut without flattening the edge of the dough. Do not discard the rest of the dough (which can be used for aperitif puff pastry).

Take the frangipane salad bowl and fill the centre of the dough, leaving 2 cm around the edge. Put the bean on one side (especially not in the centre).



Remove the second unrolled dough from the refrigerator.

Cut out a second perfect circle. Set aside.

With the brush, wet the edge of the first dough with water.

Place the second dough on top of the first, the water will stick the two doughs together (gently press).

With the back of a knife, cut out the edge, then draw the top of the cake without piercing (tree, leaf, lines...).

Prick the top of the galette with the toothpick.

Brush the top of the decorated wafer with a little egg beaten with the brush.



Put in the oven at 200° for 10 minutes, then lower the temperature to 180° and leave to cook, supervising for 30 minutes.

When the galette is cooked, take it out of the oven, and while it is hot, brush it with the syrup.

Thank you for taking pictures and passing them on to the JIB.

Enjoy your meal.



Hallo,

Die "galette des rois" ist eine Tradition in Frankreich. Es wird um den 6. Januar herum gegessen (Ankunft der heiligen drei Könige - Gaspard, Melchior und Balthasar - in Bethlehem).

In der Galette ist eine Bohne versteckt. Ein Kind versteckt sich unter dem Tisch und zeigt an, an wen jede Portion geht. Derjenige, der die Bohne findet, ist der König (oder die Königin) und wählt seine Königin (oder seinen König). Die Kinder können die beiden Kronen selbst zeichnen und ausschneiden.



Guten Appetit !

ZUTATEN :

Blätterteig:

2 Blätterteigrollen,

1 Ei,

1 Eigelb,

1 Esslöffel Wasser.

Frangipane:

100 g geriebene Mandeln,

12 g Speisestärke oder Sahnepulver,

80 g Staubzucker,

20 g Mandelmilch,

80 g Butter bei Raumtemperatur,

1 grosses Ei (60 g).

Der Sirup:

100 g Wasser,

100 g Puderzucker.

KÜCHENUTENSIL

1 Ofen,

1 Backblech,

2 Behältern zum Mischen der Frangipane,

1 kleiner Kochtopf,

1 Schneebesen,

1 Spatel,

Pergamentpapier (Backpapier),

1 Küchenpinsel,

1 Zahnstocher.

Eine Bohne



4 STUNDEN IM VORAUS :

Nehmen Sie die beiden Blätterteigrollen aus dem Kühlschrank.

2 STUNDEN IM VORAUS :

Rollen Sie die beiden Blätterteigrollen auf ihrem Backpapier aus, legen Sie sie vorsichtig auf dem Backblech flach (ohne sie zu drücken, quetschen oder zerreißen) und lagern Sie sie es in den Kühlschrank.

Nehmen Sie die Butter aus dem Kühlschrank und lassen Sie sie bei Raumtemperatur stehen.

ZUBEREITUNG : 35 mn - GAREN : 40 mn

DIE FRANGIPANE (MANDELMASSE)

Mischen Sie die Butter und den Staubzucker in einer Salatschüssel und fügen Sie die Speisestärke hinzu. Schlagen Sie das Ei in eine kleine Schüssel auf und schlagen Sie es mit einem Schneebesen (wie für ein Omelett).

Nach und nach die Hälfte der geriebenen Mandel in die Salatschüssel unterrühren und mit der Hälfte des verquirlten Ei anfeuchten, so dass die Masse immer glatt bleibt.

Fügen Sie den Rest der geriebenen Mandel hinzu und mischen Sie weiter.

Unterrühren Sie nach und nach das restliche verquirlte Ei.

Fügen Sie einen Esslöffel Mandelmilch hinzu und mischen Sie die Masse.

Stellen Sie die SalatSchüssel in den Gefrierschrank (5 bis maximal 10 Minuten).

Schalten Sie den Ofen bei 200° ein.

DER SIRUP.

Gießen Sie 100 g Wasser in den Topf, fügen Sie den Puderzucker hinzu.

Bei schwacher Hitze erhitzen, um einen flüssigen Sirup zu erhalten, und bei den ersten Brühen gleich stoppen (nicht zu lange abwarten, sonst entsteht Karamell ...).

ANBRÄUNEN.

Schlagen Sie ein ganzes Ei und ein Eigelb zusammen. Die Mischung auf der Seite stellen.

DER ZUSAMMENBAU DER GALETTE.

Nehmen Sie eine der Blätterteigrollen auf Backpapier aus dem Kühlschrank. Legen Sie sie auf das Backblech.

Legen Sie vorsichtig einen Teller darauf, um einen perfekten Kreis auszuschneiden. Schneiden Sie, ohne den Rand des Teigs zu glätten. Der abgeschnittene Teil des Teiges kann für Aperitif-Blätterteiggebäck verwendet werden.

Nehmen Sie die Frangipane und verteilen Sie sie auf dem Teigkreis die Mitte; lassen Sie dabei 2 cm um den Rand herum frei. Legen Sie die Bohne auf eine Seite (eher nicht in die Mitte).

Nehmen Sie den zweiten ausgerollten Teig aus dem Kühlschrank. Schneiden Sie einen zweiten perfekten Kreis aus. Beiseite legen. Mit Hilfe des Pinsels, befeuchten Sie den Rand des ersten Teigs mit Wasser.

Legen Sie den zweiten Teig auf den Ersten. Das Wasser wird die beiden Teige zusammenkleben (zum kleben, leicht andrücken).

Mit dem Messerrücken den Rand eindrücken, dann auf der Oberseite des Kuchens, Motive, mit der Messerspitze ohne zu durchstechen zeichnen (Baum, Blatt, Linien ...).

Stechen Sie die Oberseite des Kuchens mit dem Zahnstocher ein.

Bestreichen Sie die Oberseite der verzierte Galette mit dem Pinsel mit etwas geschlagenem Ei.

Bei 200° für 10 Minuten in den Ofen backen, dann die Temperatur auf 180° senken und 30 Minuten unter Aufsicht garen lassen.

Wenn die Galette durchgebacken ist, nehmen Sie sie aus dem Ofen und bepinseln Sie sie, solange sie noch heiß ist, mit dem Sirup.

Bitte Fotos machen und dann erst genießen !

Die JIB wünschen viel Erfolg und freuen sich auf Ihre Fotos.



Hola,

La "galette des rois" es una tradición en Francia.

Se come alrededor del 6 de enero (llegada de los tres Reyes Magos -Gaspard, Melchor y Baltasar- a Bethléem).

En la galette se esconde un judía. Un niño se esconde bajo la mesa e indica a quién va cada porción. El que encuentra la judía es el rey (o la reina) y elige su reina (o el rey). Los niños pueden dibujar y cortar las dos coronas ellos mismos.

Buen sabor.



INGREDIENTES :

Hojaldre:

2 rollos de hojaldre,

Un huevo,

Una yema de huevo,

Una cucharada de agua.

Frangipane:

100 g de polvo de almendra,

12 g de almidón de maíz o crema en polvo,

80 g de azúcar en polvo,

20 g de leche de almendra,

80 g de mantequilla a temperatura ambiente,

1 huevo grande (60 g).

El jarabe:

100 g de agua,

100 g de azúcar molido.

UTENSILIOS DE COCINA.

Un horno,

Una hoja para hornear,

2 recipientes para mezclar el frangipán,

Una cacerola pequeña,

Un látigo,

Una espátula,

Papel de pergamino (papel para hornear),

Un cepillo limpio,

Un palillo.

La judía



4 HORAS ANTES:

Saca los dos rollos de hojaldre del refrigerador.

2 HORAS ANTES:

Desenrollar los dos rollos de hojaldre para ponerlos planos (sin presionarlos, aplastarlos o romperlos).

Colócalos en una hoja de papel para hornear en la hoja de hornear.

Ponga el hojaldre de nuevo en el refrigerador.

Saca la mantequilla del refrigerador para dejarla a temperatura ambiente.

PREPARACIÓN: 35 mn COCINA: 40 mn

EL FRANGIPANE.

En un tazón, mezclar la mantequilla y el azúcar en polvo, y luego agregar la maicena.

Rompe el huevo y bátelo con un batidor (como para una tortilla),

Añade gradualmente un poco de polvo de almendra (50%) a la ensaladera y humedécelo con el huevo batido (50%) para que la mezcla sea siempre suave.

Vierta el polvo de almendra restante y continúe mezclando.

Vierta gradualmente el huevo batido restante y mezcle.

Termina añadiendo una cucharada de leche de almendras y mezcla.

Ponga el tazón en el congelador (5 a 10 minutos máximo).

Enciende el horno a 200°.

EL SIROP.

Vierta 100 g de agua en la cacerola, añada el azúcar molido.

Calentar a fuego lento para obtener un jarabe líquido y detenerse en los primeros caldos (no demasiado largo, de lo contrario caramelo ...).

ORO.

Romper un huevo entero, y añadir una yema de huevo. Golpee todo y déjelo a un lado. Aparta.

EL MONTAJE DEL PASTEL.

Saca uno de los rollos de hojaldre con su papel de hornear de la nevera. Colócalo en la bandeja de hornear.

Coloca suavemente un plato encima para cortar un círculo perfecto. Cortar sin aplanar el borde de la masa. No se debe desechar el resto de la masa (que puede utilizarse para el aperitivo de hojaldre).

Coge la ensaladera de frangipane y rellena el centro de la masa, dejando 2 cm alrededor del borde. Ponga la judía en un lado (especialmente no en el centro).



Saque la segunda masa desenrollada del refrigerador. Corta un segundo círculo perfecto. Aparta.

Con el cepillo, humedece el borde de la primera masa con agua.

Coloca la segunda masa encima de la primera, el agua pegará las dos masas (presiona suavemente para pegar).

Con el dorso de un cuchillo, haz una hendidura en el borde, luego dibuja la parte superior del pastel sin perforar (árbol, hoja, líneas...).



Pincha la parte superior del pastel con el palillo.

Cepilla la parte superior de la oblea decorada con un poco de huevo batido con el pincel.

Poner en el horno a 200° durante 10 minutos, luego bajar la temperatura a 180° y dejar cocer, supervisando durante 30 minutos.

Cuando el galette esté cocido, sácalo del horno, y mientras esté caliente, cepíllalo con el jarabe.

Gracias por tomar fotos y pasarlas a los JIB.

Disfruta de tu comida.



