



Galette des rois Pécan-Erable

Pour 1 galette 6-8 personnes

Pâte feuilletée Erable

<i>Référence</i>	<i>Ingrédients</i>	
	Farine T55	250g
	Sel	5g
	Beurre	40g
	Eau	125g
	Beurre de tourage	150g
ACN0004199	Arôme Erable (Arôme naturel)	0.3g

- Pétrir la farine, le sel, la 1ère partie du beurre et l'arôme érable mélangé à l'eau sans corser la pâte.
- Laisser refroidir au réfrigérateur.
- Incorporer le beurre de tourage.
- Donner 2 tours simples puis remettre au froid 2h.
- Renouveler 2 fois cette opération.
- Au total 6 tours simples avec une période de repos de 2 heures minimum tous les 2 tours.
- Laisser au frais 2h avant d'étaler la pâte feuilletée (50cm par 25cm)
- Refroidir au congélateur pendant 30 minutes
- Couper 2 carrés de 25cm de côté et réserver au frais.

Crème frangipane Pécan-Erable

<i>Référence</i>	<i>Ingrédients</i>	
	Beurre	94g
	Sucre glace	94g
	Poudre d'amande blanche	94g
	Œufs entiers	94g
	Crème pâtissière	125g
PFS0004223	Pâte pure de noix de Pécan	30g
ACN0004199	Arôme Erable (arôme naturel)	3g

- Réaliser une crème pâtissière puis réserver au frais
- Réaliser une crème d'amande avec le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande et les œufs
- Mélanger 125g de crème pâtissière (lissée) avec la crème d'amande puis ajouter l'arôme Erable et la pâte pure de noix de Pécan.
- Dresser un disque de frangipane sur un carré de galette préalablement doré à l'œuf en laissant une bordure de 3cm.
- Recouvrir du second carré de pâte feuilletée puis découper un disque de 25cm de diamètre.
- Chiqueter les bords pour souder correctement puis dorer, rayer et piquer le dessus de la galette.
- Cuire 50 minutes à 180°C.