

GALETTE ROYALE



CORSIGLIA

GALETTE ROYALE



- RECETTE RÉALISÉE PAR LAURE DUMAS CHEFFE PÂTISSIÈRE «CÉ LA VI» DOUBAÏ



CRÈME PÂTISSIÈRE

- . 250 G LAIT
- . 10 G SUCRE
- . 45 G JAUNE D'ŒUFS
- . 17 G FÉCULE DE MAÏS

FAITES BOUILLIR LE LAIT ET AJOUTEZ-LE AU JAUNE D'ŒUF, AU SUCRE ET À LA FÉCULE DE MAÏS PRÉALABLEMENT MÉLANGÉS. FAIRE CUIRE ET BOUILLIR PENDANT UNE MINUTE. LAISSEZ REFROIDIR.

FRANGIPANE

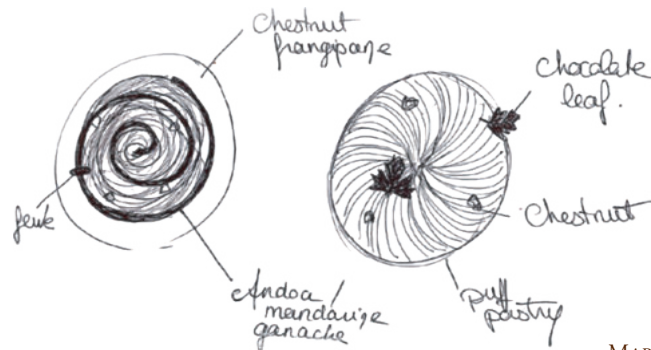
- . 50 G SUCRE
- . 50 G CRÈME DE MARRONS
- . 150 G POUDRE D'AMANDE
- . 2 G DE VANILLE
- . 60 G DE CRÈME PÂTISSIÈRE

MONTER AU BATTEUR, LA CRÈME LE BEURRE ET LE SUCRE, AJOUTEZ LA POUDRE D'AMANDE À LA FIN ET TERMINER AVEC LA CRÈME PÂTISSIÈRE.

PÂTE FEUILLETÉE

- . 600 G FARINE
- . 300 G EAU
- . 10 G SEL
- . 600 G BEURRE
- . 200 G FARINE

MÉLANGER LA FARINE, L'EAU ET LE SEL, SANS TROP CORSER LA PÂTE.
PRÉPARER LE BEURRE MÉLANGÉ À LA FARINE, L'Étaler EN UN CARRÉ, AJOUTER LA PÂTE AU MILIEU, PLIER COMME UNE ENVELOPPE, FAIRE 2 DOUBLES TOURS ET 1 SIMPLE.
LAISSER REPOSER 12 HEURES ET COUPER DES ANNEAUX POUR LES GALETTES.
Étaler LA FRANGIPANE, BIEN REFERMER AVEC DE L'EAU AFIN DE COLLER LA PÂTE.
RÉSERVER 2 HEURES AU FRAIS, RETOURNEZ-LA À L'ENVERS, DESSINEZ AVEC UN COUTEAU, CONGELER ET FAITES CUIRE AU FOUR À 170°C.



CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896