

LA GALETTE DES ROIS, PISTACHE FLEUR D'ORANGER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/galette-pistache-fleur-doranger/>

Une galette des rois exquise, mariant l'intensité de la pistache à la fraîcheur de fleur d'oranger

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Galette Des Rois,

Ingrédients

Pour une galette de 24 cm de diamètre

*Pâte:

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI

*Frangipane

84 grammes de Beurre

84 grammes de Poudre d'amandes

67 grammes de Sucre

67 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

17 grammes de Farine

350 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

35 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

8 grammes d'Eau de Fleur d'Oranger

*Optionnel

du Colorant alimentaire Vert

de l'Extrait de pistache

*Dorure

30 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,5 Oeufs

30 grammes de Crème Liquide Entière 2,73 Centilitres/27,27 Millilitres

*Déco

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

du Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Pour une galette de 26 cm de diamètre

*Pâte:

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille

LA GALETTE DES ROIS, PISTACHE FLEUR D ORANGER

de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI

*Frangipane

98,5 grammes de Beurre

98,5 grammes de Poudre d'amandes

78,6 grammes de Sucre

78,6 grammes d'Oeufs ou 1,5 Oeufs

19,9 grammes de Farine

410,7 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

41 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

9,3 grammes d'Eau de Fleur d'Oranger

*Optionnel

du Colorant alimentaire Vert

de l'Extrait de pistache

*Dorure

35,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,7 Oeufs

35,2 grammes de Crème Liquide Entière 3,2 Centilitres/32 Millilitres

*Déco

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

du Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Pour une galette de 20 cm de diamètre

*Pâte:

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI

*Frangipane

58,3 grammes de Beurre

58,3 grammes de Poudre d'amandes

46,5 grammes de Sucre

46,5 grammes d'Oeufs ou 0,9 Oeuf

11,8 grammes de Farine

243 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

24,3 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

5,5 grammes d'Eau de Fleur d'Oranger

*Optionnel

du Colorant alimentaire Vert

de l'Extrait de pistache

*Dorure

20,8 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1 Oeuf

20,8 grammes de Crème Liquide Entière 1,89 Centilitre/18,91 Millilitres

*Déco

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

LA GALETTE DES ROIS, PISTACHE FLEUR D ORANGER

du Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Instructions

Le Jardin Sucré

156 rue de Courcelles

75017 Paris

La Pâte Feuilletée

Parlons tout d'abord de la Pâte Feuilletée

- Vous pouvez faire votre propre pâte feuilletée maison : La recette est ICI. Si vous la faites vous-mêmes, il en faudra 1. Il faudra la diviser en 2 (1/2) pour abaisser 2 cercles
 - Ma préférence, c'est la feuilletée inversée, et bien sur la faire moi-même car on ne la trouve que vraiment rarement dans le commerce. La recette est ICI. La feuilletée inversée est plus difficile, mais tellement plus stable à la cuisson : je trouve le résultat vraiment meilleur esthétiquement.
 - Cependant, c'est une pâte qui prend du temps à réaliser, et donc bien sur, vous pouvez à la place acheter dans le commerce une bonne pâte feuilletée de qualité ! Si vous l'achetez, prenez juste assez pour détailler deux cercles du diamètre choisi
1. Au final, il vous en faudra 2, de dimension un peu plus grande que la taille de galette
 2. Si vous avez décidé de la faire vous-mêmes, il faudra l'abaisser (étaler) de façon à obtenir au moins 2 tailles de galettes, une pour le dessous, une pour le dessus !
 3. Puis la réserver au frais 1 heure (pour la détendre avant découpe pour l'éviter de se rétracter)

La Frangipane

4. Une frangipane, c'est un mélange de crème pâtissière et de crème d'amande
5. Commencer par préparer la Crème Pâtissière (350 g) : La recette est ICI
6. Transférer dans un bol, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver au frais 1 heure ou plus
7. Couper le Beurre (84 g) et laisser ramollir. Ne surtout pas faire fondre !
8. Préparer la crème d'amande : Dans un bol propre, réunir le Beurre (84 g) qui doit être mou, le Sucre (67 g) et la Poudre d'amandes (84 g)
9. Mélanger ("crèmer") à l'aide d'une spatule
10. Puis verser les Oeufs (67 g ou 1,3 Oeufs) et mélanger. Le mélange a du mal à se faire à ce stade
11. Verser la Farine (17 g) et mélanger à l'aide d'un fouet à main jusqu'à incorporation
12. Verser l'Eau de Fleur d'Oranger (8 g), mélanger. Je vous laisse ajuster la quantité. D'une marque à l'autre, la concentration est différente. Si vous en ajoutez trop, le risque est d'obtenir un goût de savon, donc, soyez précautionneux
13. Ajouter et mélanger la Pâte de Pistache (35 g) : Les recettes sont ICI
14. Je vous recommande vivement de faire votre propre pâte. Celles du commerce ne sont pas toujours savoureuses : Si vous décidez de l'acheter dans le commerce, choisir une bonne marque.

LA GALETTE DES ROIS, PISTACHE FLEUR D ORANGER

15. Vous pouvez accentuer les saveurs en ajoutant un peu d' Extrait de pistache, ce que je recommande
16. Vient l'option de rajouter du Colorant alimentaire de couleur verte. Ce choix vous appartient, mais sachez que je le fais personnellement pour accentuer la couleur verte et rappeler qu'il s'agit de pistache. Au fil des années, j'ai remarqué que les gens apprécient davantage la pistache lorsque sa couleur visuelle est mise en valeur
17. Détendre la Crème Pâtissière (350 g) à l' aide d' un fouet à main dans un bol, ou mieux, au mixeur plongeant
18. Verser dans la crème d'amande, et mélanger à l' aide d' un fouet à main
19. On va congeler cette Frangipane. Cela prend plus de temps que si l'on pochait, mais cela permet d'obtenir une surface plane, et également, la pose de la pâte feuilletée est plus facile. La forme de la galette sera plus belle ainsi.
20. Tendrer du film alimentaire étirable autour d'un cercle à pâtisserie
21. Verser la frangipane, et étaler à l'aide d'une spatule coudée
22. Congeler au moins 2 heures
23. Sortir la frangipane congelée et décercler
24. Sortir la Pâte Feuilletée du frais
25. Poser la frangipane congelée sur une pâte
26. Humidifier autour de la frangipane avec un peu d'eau
27. Déposer la 2ème pâte
28. En posant la 2ème pâte, s'assurer de ne pas laisser de trou d'air. Bien presser la pâte contre le disque congelé
29. Placer au frais pour au moins 2 heures, mais plutôt 4 heures si vous pouvez, afin que les 2 pâtes collent bien, ce qui évitera que la galette s'ouvre à la cuisson
30. Après ce temps de repos, sortir la galette, et enfoncer un cercle à pâtisserie et retirer le surplus de pâte. Prendre un diamètre d'au moins 4 cm de plus que le diamètre de la frangipane congelée (afin d'avoir un espace minimum de 2 cm entre le bord et la frangipane)

Dorure

31. Pour la dorure, mélanger les Jaunes d'Oeuf (30 g pris de 1,5 Oeufs) et la Crème Liquide Entière (30 g ou 2,73 Centilitres/27,27 Millilitres). (on peut utiliser un mini robot (hachoir électrique))
32. Dorer la galette à l' aide d' un pinceau de cuisine

Chiquetage

33. On va chiqueter : Cela consiste à faire des petites entailles sur tout le pourtour de la galette, avec un couteau bien tranchant. Le chiquetage est une astuce de pâtissier afin de s'assurer que les 2 pâtes lèveront harmonieusement à la cuisson
34. Placer au frais 1 heure

La déco en treillis

35. Pour la déco, on peut décorer avec un treillis de pâte feuilletée : prendre un petit rectangle de Pâte Feuilletée et utiliser cet outil pour faire de petites incisions. Ensuite, il suffit de tirer la pâte et le motif de treillis apparaît

LA GALETTE DES ROIS, PISTACHE FLEUR D ORANGER

36. Le treillis est réalisable avec ce petit rouleau qui fait des entailles : Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)

37. Placer le treillis au congélateur

38. Sortir, et enfoncer un cercle à pâtisserie, replacer au congélateur

39. Une fois bien congelé, le treillis sera facile à placer sans le déformer

40. Redorer la galette, et poser le treillis congelé

41. Placer au frais 30 minutes, afin que le treillis colle bien à la galette (et ne glisse pas pendant la cuisson)

Cuisson

42. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 30/40 minutes

43. Voilà le résultat, cela peut être servi avec cette présentation simple, et vous pouvez vous arrêter à ce stade si cette présentation vous satisfait

44. Pour une présentation plus colorée, je place du Glaçage Miroir Couleur en cornet, que je verse dans quelques cavités. J'ai choisi une couleur verte et une jaune pour rappeler les ingrédients et les saveurs

45. Pour le Glaçage Miroir Couleur : Les recettes sont [ICI](#)

46. Pour faire un cornet, voir la technique [ICI](#)