



CORMAN

SINCE 1935

LA GALETTE DES ROIS



Succès garanti pour le Chef

SOMMAIRE

3

Edito

4-5

La galette des rois classique

6-7

Les inspirations pâtes

8-9

Les inspirations farces

10-11

Les inspirations décors

12-13

La galette des rois spéculoos

L'ÉPIPHANIE, TEMPS FORT DE VOTRE ANNÉE

L'Épiphanie est, dans certains pays, une fête familiale très importante, source de convivialité et de gourmandise. Cet événement est donc un temps fort incontournable de votre activité et sera source de fréquentation et de ventes. C'est le moment pour vous de démontrer votre savoir-faire en réalisant votre galette maison, d'innover et de faire preuve de créativité en proposant à vos clients des pâtes, farces et décorations originales.

☉ CORMAN VOUS APPORTE DES SOLUTIONS !

Avec ce livret, Corman vous offre un outil pratique pour votre travail au quotidien. Des recettes classiques et originales pour une galette des rois réussie.

☉ NOS PLAQUES DE BEURRE

Les recettes sont réalisables avec toutes nos plaques de beurre : à chaque plaque ses avantages !



BEURRE DE LAITERIE 82% M.G.
Au goût laitier, fabriqué avec de la crème fraîche premium



BEURRE EXTRA CONCENTRÉ 99,9% M.G.
Un résultat extra croustillant



BEURRE EXTRA 82% M.G.
Un rendement supérieur



BEURRE EXPRESS 82% M.G.
Prélamé, prêt à l'emploi

LA GALETTE DES ROIS

CLASSIQUE



AVANT-PROPOS

L'Épiphanie est une fête importante. Pour beaucoup, il n'est pas rare de manger plus d'une galette par an. Bien que la majorité préfère la galette classique aux amandes, certains apprécient également de varier les goûts. Il est donc préférable de proposer, en plus de cette version, des alternatives qui vous permettront de mettre en avant votre créativité et votre savoir-faire.

Pour vous y aider, Corman vous accompagne dans la création et la réalisation de galettes classiques ou plus originales, et toujours délicieuses.

Vous trouverez ci-contre toutes les étapes nécessaires à la fabrication d'une galette des rois classique à la crème d'amande. Dans la suite du livret, vous trouverez d'autres idées de pâtes, farces et décors. Laissez libre cours à votre créativité et préparez de superbes galettes qui feront la différence. Vous connaissez vos clients mieux que personne et saurez adapter votre offre à leurs envies.

1 | FABRICATION DE LA PÂTE FEUILLETÉE CLASSIQUE

(Ingrédients pour environ 7 galettes)

2 kg de farine T45

600 g de Beurre Traditionnel 82% M.G. Corman, mou

50 g de sel

760 g d'eau à 10°C*

1 kg de beurre de tourage Corman

Mélanger tous les ingrédients de la pâte, sauf l'eau, jusqu'à obtention d'une pâte sèche, uniforme et grumeleuse. Ensuite, ajouter l'eau et mélanger à faible vitesse pour obtenir une pâte homogène sans la pétrir.

Confectionner un pâton, le dérouler à 40 x 60 cm et le laisser reposer sur une plaque, recouvrir avec un film plastique et laisser reposer au minimum 5 heures au réfrigérateur.

Après avoir laissé reposer la pâte, donner 3 tours simples avec chaque fois 1 heure de repos entre les tours, puis laisser reposer 12 heures. Donner encore 2 tours simples avec au moins 1 heure de repos entre les tours.

CONSEIL

Toujours travailler la pâte feuilletée à froid et laisser reposer un moment les pâtons déroulés avant de les travailler. Ne pas dérouler immédiatement la pâte à l'épaisseur souhaitée, mais le faire en étapes. Cela produira moins de déformation au moment du résultat final.

Retrouver d'autres inspirations de pâtes en pages 6-7.

2 | FABRICATION DE LA FARCE CLASSIQUE CRÈME D'AMANDE

(Ingrédients pour environ 7 galettes)

500 g de Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman

500 g de sucre

550 g de poudre d'amande

75 g de farine

350 g d'œufs

50 g de jaunes d'œufs

Une pincée de sel

Quelques gouttes d'extrait d'amande

Mélanger le beurre, l'extrait d'amande et le sucre. Ajouter une pincée de sel et les œufs un à un. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs et la poudre d'amande. Bien mélanger. Enfin, ajouter la farine tamisée. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Laisser éventuellement durcir au réfrigérateur avant de le travailler.

CONSEIL

Pour créer facilement un nouveau fourrage, ajouter des framboises congelées ou de la noix de coco râpée à la farce classique.

Retrouver d'autres inspirations de farces en pages 8-9.

3 | FINITIONS

Prendre 3 cercles pour préparer les galettes: un cercle de 22 cm de diamètre, un de 23 cm et un de 21 cm. Dérouler la pâte finale à 2 mm (2,5 mm pour la version pâte au cacao) et la laisser reposer suffisamment. Après la réfrigération, découper 14 cercles de 22 cm et 14 de 23 cm. Le cercle de 22 cm sert de disque de pâte de base, remettre ceux de 23 cm au réfrigérateur.

Dresser environ 150 g de farce à la poche à douille sur le disque de base, en restant à environ 3 cm des bords. Dresser la farce sur toutes les galettes en ajoutant éventuellement des garnitures et en remettant au frigo au fur et à mesure.

Retirer les disques dressés, plaque par plaque, et enduire les bords laissés libres d'un peu d'eau. Les recouvrir avec les disques de 23 cm de diamètre et bien presser les bords. Remettre au réfrigérateur et préparer le reste des galettes.

4 | DÉCORS

Lorsque toutes les galettes sont recouvertes, reprendre la première plaque.

Prendre un cercle de 21 cm, le centrer sur la galette et découper autour avec un couteau bien aiguisé pour enlever la pâte qui dépasse.

Remettre immédiatement chaque galette au congélateur pour faciliter l'étape du décor.

Lorsque toutes les galettes sont découpées, prendre une galette légèrement sur-réfrigérée/congelée et la retourner pour que le côté plat se trouve au-dessus.

Enduire d'un mélange constitué de jaune d'œuf et d'un peu de lait, et éventuellement de colorant rouge, pour donner plus de peps à la galette.

Réaliser un décor de la galette à partir des pages 10-11.

5 | CUISSON

Chauffer le four à 205°C. Cuire à cette température pendant 15 minutes, puis baisser la température à 180°C et laisser les galettes cuire encore 15 minutes.

CONSEILS

- Pour obtenir un beau feuilletage et une pâte bien cuite sans morceaux durs, chauffer suffisamment le four avant la cuisson.
- Ne pas trop cuire les galettes pour qu'elles ne soient pas trop sèches.

* Pour une conservation plus longue au congélateur, ajouter éventuellement 15 g de vinaigre en guise d'antioxydant.

LES INSPIRATIONS

PÂTES

La qualité du beurre est essentielle dans la fabrication de la pâte feuilletée, qui est l'ingrédient principal de la galette des rois. En utilisant une plaque de beurre de tourage Corman, vos pâtes feuilletées seront à coup sûr une réussite. Pour changer de la pâte feuilletée classique, retrouvez ici les recettes du fameux feuilletage inversé et d'une version cacaotée un peu plus audacieuse, qui vous permettront d'innover en toute simplicité.



1 | PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

(Ingrédients pour environ 7 galettes)

2 kg de farine T45

2 x 400 g de farine de tradition peu protéinée

600 g de Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman, mou

30 g de sel

760 g d'eau à 10 °C*

2 x 1 kg de beurre de tourage Corman

Mélanger tous les ingrédients sauf l'eau jusqu'à obtention d'une pâte sèche, uniforme et grumeleuse. Ensuite, ajouter l'eau, et mélanger à faible vitesse pour obtenir une pâte homogène sans la pétrir.

Confectionner un pâton, le dérouler en rectangle de 30 x 40 cm et le déposer sur une plaque. Recouvrir avec un film plastique et laisser reposer au minimum 2 heures au réfrigérateur.

Mélanger chaque plaque de beurre avec 400 g de farine de tradition. Aplatir chaque mélange vers une plaque de 40 x 40 cm et une épaisseur de +/- 6 mm. Garder les plaques au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Placer une plaque de beurre manié sur le laminoir et déposer le carré de pâte feuilletée sur la plaque. Terminer avec la deuxième plaque de beurre manié.

Commencer avec un tour simple puis 2 tours double. Entre chaque tour, laisser reposer 1 heure.

Réaliser 1 tour simple 30 minutes avant d'utiliser le feuilletage pour des galettes.

CONSEIL

Lors des premiers tours, saupoudrer d'un peu de farine. Après quelques tours, ce type de pâte feuilletée se travaille comme une pâte feuilletée ordinaire.



2 | PÂTE FEUILLETÉE AU CACAO

(Ingrédients pour environ 7 galettes)

1,9 kg de farine T45

500 g de Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman, mou

50 g de sel

760 g d'eau à 10 °C*

200 g de cacao en poudre

1 kg de beurre de tourage Corman

Mélanger tous les ingrédients sauf l'eau jusqu'à obtention d'une pâte sèche, uniforme et grumeleuse. Ensuite, ajouter l'eau et mélanger à faible vitesse pour obtenir une pâte homogène sans la pétrir.

Confectionner un pâton, le dérouler à 40 x 60 cm et le déposer sur une plaque. Recouvrir avec un film plastique et laisser reposer minimum 2 heures au réfrigérateur.

Après avoir laissé reposer la pâte, donner 3 tours simples avec chaque fois 1 heure de repos entre les tours, puis laisser reposer 12 heures.

Après le repos, donner encore 2 tours simples avec au moins 1 heure de repos entre les tours.

CONSEIL

Pour les amateurs de chocolat, accompagner cette pâte d'une farce au chocolat. Sinon, la fourrer avec une farce d'amande normale en ajoutant éventuellement quelques morceaux de fruits.

3 | PÂTE FEUILLETÉE À LA CRÈME

(Ingrédients pour environ 7 galettes)

1500 g de farine (12,5% de protéines)

25 g de sel

150 g d'eau

1000 g de crème Sélection 35% M.G. Corman

1 kg de beurre de tourage Corman** (Plaque de Beurre concentré Extra 99,9% M.G. Corman)

Mélanger brièvement tous les ingrédients pour obtenir une pâte bien solide. Retirer du pétrin et laisser reposer pendant 10 minutes. Étaler la pâte en rectangle de 40 x 60 cm. Laisser reposer, recouvert, au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Étaler le beurre de tourage tempéré à 8 mm d'épaisseur. Placer le beurre de tourage au centre de la pâte et la replier.

Donner le nombre de tours souhaité et laisser reposer pendant au moins 2 heures entre chaque tour.

Nombre de tours***:

2 x 3 – repos 2h

2 x 3 – repos 12h

2 x 3 – repos 1h

Une fois la pâte fabriquée, suivre les étapes de fabrication de la farce, de dressage, décor et cuisson de la page 5.

Pour plus d'originalité, choisir une farce et un décor des pages 8 à 11.

LES INSPIRATIONS

FARCES

Pour toujours surprendre vos clients, il est intéressant de varier les goûts. Les recettes ci-dessous, déclinaisons de la farce classique aux amandes, vous donnent des idées pour jouer avec les saveurs et textures et créer de nouvelles galettes toutes aussi gourmandes. Ajout de fruits, de chocolat, de fruits secs, laissez s'exprimer votre créativité!



1 | FARCE AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT

(Ingrédients pour environ 14 galettes)

200 g de pâte d'amande 50/50

50 g de jaunes d'œufs

350 g de Beurre Traditionnel 82% M.G. Corman

400 g de chocolat noir 55%

300 g d'œufs

400 g de sucre

400 g de poudre d'amande

75 g de farine

Mélanger la pâte d'amande avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une masse lisse.

Faire fondre le chocolat et le mélanger avec le beurre fondu. Ajouter la pâte d'amande et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

Battre les œufs et le sucre en ruban.

Incorporer le ruban à la ganache de chocolat et mélanger.

Enfin, ajouter la poudre d'amande et la farine tamisée.

CONSEILS

- Incorporer les ingrédients dans cet ordre permet d'obtenir une masse plus aérienne.
- Pour une farce au goût un peu plus rond, ajouter un peu de crème pâtissière, jusqu'à 100 g pour cette recette.
- D'autres garnitures comme des pépites de chocolat résistantes à la cuisson ou des noix torréfiées peuvent être ajoutées, une fois la farce dressée.

2 | FARCE AMANDINETTE

(Ingrédients pour environ 9 galettes)

750 g de pâte d'amande 50/50

4 g de sel

200 g d'œufs

250 g de crème pâtissière (voir la recette ci-contre)

100 g de Beurre Traditionnel 82% M.G. Corman

50 g de farine

Mélanger les dés de pâte d'amande avec 1 œuf et écraser pour obtenir une purée d'amande épaisse, uniforme et sans grumeaux. Rajouter les autres œufs en laissant bien le temps à la pâte de les absorber.

Battre la crème pâtissière pour obtenir un mélange lisse, avant de l'incorporer dans la crème d'amande. Ajouter le beurre mou. Enfin, ajouter la farine tamisée. Laisser durcir le tout au réfrigérateur.



4 | FARCE PISTACHE ET FRAMBOISES

(Ingrédients pour 4 galettes)

1000 g de crème d'amande pistache (voir la recette ci-dessous)

200 g de framboises

QS de dorure

QS de sirop

QS de pistaches émondées

Dorer les bords des disques de pâte feuilletée. Dresser avec une poche à douille 250 g de crème d'amande pistache au centre en spirale sur chaque disque de pâte, puis répartir les framboises par-dessus. Refermer les galettes avec un autre disque de feuilletage en faisant un quart de tour. Retourner la galette, dorer et laisser reposer au frigo au moins 2 heures.

Dorer, rayer au cutter et piquer au couteau. Décorer au centre avec des framboises et des pistaches émondées. Cuire à 210°C au four à sole environ 45 minutes. Passer au sirop dès la sortie du four.

CRÈME PÂTISSIÈRE

1 litre de lait entier

50 g de Beurre Traditionnel 82% M.G. Corman

1 bâton de vanille ou de l'extrait, à votre goût

250 g de sucre

150 g de jaunes d'œufs

100 g de maïzena

MÉTHODE DE TRAVAIL

Porter le lait, le beurre et la vanille ensemble à ébullition.

Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et la maïzena. Lorsque le lait bout, le verser au fur et à mesure sur les jaunes d'œufs, tout en mélangeant. Porter le tout à ébullition. Retirer le bâton de vanille, le cas échéant. Recouvrir la crème avec un film fraîcheur, en le plaçant contre la crème, pour éviter la condensation.

Une fois la crème refroidie, elle peut être conservée plusieurs jours à 3°C.

Pour une version plus résistante à la cuisson, utiliser un peu de beurre en plus, 100 g au total, à ajouter dans ce cas après avoir confectionné la crème.

3 | FARCE AUX FRUITS ET AU CAMEL VERSION CORMAN

(Ingrédients pour environ 8 galettes)

1200 g de farce au choix (choisir parmi la farce classique ou amandinette)

2 pommes Jonagold

280 g d'abricots secs en morceaux

60 g de morceaux de caramel dur

Découper les abricots en petits dés. Peler les pommes et les couper en petits dés d'environ 15 x 15 mm. Dresser la farce avec une poche avec douille 6 sur les disques de pâte feuilletée.

Répartir uniformément les morceaux de pommes sur les galettes. Déposer les morceaux d'abricots entre les pommes et saupoudrer de morceaux de caramel.

CONSEIL

Pour un goût encore plus prononcé, rajouter des éclats d'amandes torréfiées.

CRÈME D'AMANDE PISTACHE

500 g de Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman

500 g de sucre

200 g de pâte de pistache

450 g de poudre d'amande

120 g de farine faible

50 g de kirsch (facultatif)

250 g d'œufs

100 g de crème épaisse

MÉTHODE DE TRAVAIL

À la feuille au batteur, mélanger le beurre et le sucre, faire blanchir et ajouter la pâte de pistache, la poudre d'amande, la farine et le kirsch (facultatif), puis les œufs; laisser monter le mélange à vitesse lente, terminer par la crème épaisse.

Suivre les étapes de fabrication de la pâte, de dressage, décor et cuisson de la page 5.

Pour plus d'originalité, choisir une pâte et un décor des pages 6-7 et 10-11.

LES INSPIRATIONS

DÉCORS

Le décor de la galette est la première chose que vos clients voient. Un visuel original leur donne encore plus envie de repartir avec une de vos créations. Laissez-vous inspirer par les propositions ci-dessous ou inventez de nouveaux décors selon votre imagination.



1 | DÉCOR « COURBES »

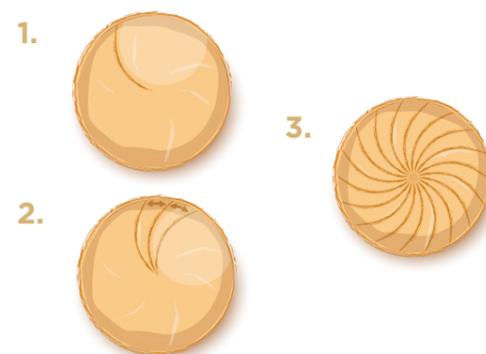
Partir du centre de la galette et tracer au couteau des lignes courbes en décalant à chaque fois d'un centimètre.

Poursuivre ainsi jusqu'à ce que la galette soit totalement décorée.

La placer sur une plaque de cuisson, avec le côté plat, décoré, vers le haut.

CONSEIL

Lors de la décoration, utiliser un petit cercle d'environ 16 cm de diamètre pour guider le couteau. Cela produira un bel effet uniforme.



2 | DÉCOR « ROSE DES VENTS »

Tracer une grande croix sur la galette et ensuite une croix plus petite, en travers, par-dessus.

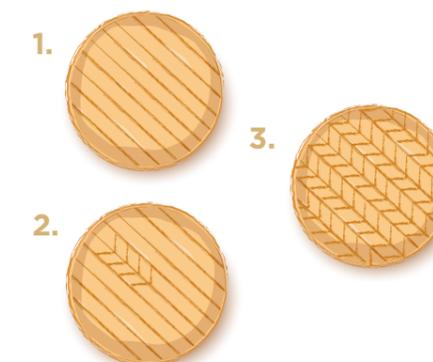
Tracer des lignes pointillées au milieu et reliez ensuite les petites parties.



3 | DÉCOR « ZIGZAG »

Tracer des lignes à équidistance.

Relier 2 lignes par des lignes courtes en alternant les directions.

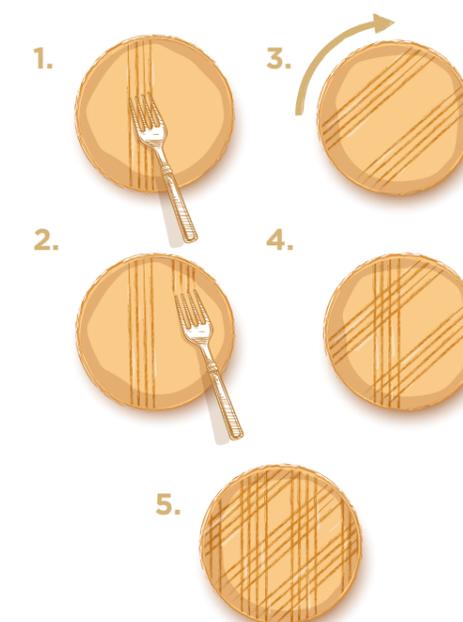


4 | DÉCOR « LOSANGE »

Prendre une fourchette et tracer une ligne droite.

Au départ de celle-ci, tracer des lignes dans le même sens à équidistance.

Tourner la galette de 50° dans l'autre sens et réaliser le même dessin.



LA GALETTE DES ROIS

SPÉCULOOS

Recette originale élaborée par Giambattista Montanari et Jonathan Léger



1 | FEUILLETAGE

(Ingrédients pour 4 galettes Ø 26 cm)

- 940 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
- 310 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
- 25 g de sel
- 125 g de Bloc de Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman
- 25 g de vinaigre
- 500 g d'eau
- 1000 g de Plaque de Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman

Mélanger au crochet les farines, le beurre, le sel avec le vinaigre et l'eau au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

2 | CRÈME PÂTISSIÈRE

- 350 g de lait
- 50 g de sucre
- 70 g de jaunes d'œufs
- 15 g de poudre à crème
- 15 g de farine T55 (environ 11% de protéines)

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle.

3 | CRÈME FRANGIPANE SPÉCULOOS

(Ingrédients pour environ 1,5 kg de pâte)

- 250 g de Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman
- 250 g de sucre
- 275 g de poudre d'amandes
- 38 g de farine (max. 10% de protéines)
- 175 g d'œufs
- 25 g de jaunes d'œufs
- QS d'extrait d'amande naturel
- Une pincée de sel
- 6 g mélange d'épices pour spéculoos

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs et mélanger. Ajouter l'extrait d'amande.

Mélanger la farine avec le sel et les épices spéculoos et ajouter à la masse.

Mélanger à petite vitesse jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

CONSEILS

- Ne réaliser pas plus que la quantité nécessaire! Une frangipane fraîchement préparée possède la meilleure texture et le meilleur volume. Une frangipane réfrigérée doit être mélangée à nouveau et elle perdra du volume et de la texture après cuisson et deviendra plus compacte.
- Sans les épices spéculoos, on obtient une frangipane aux amandes classique. Veiller à l'équilibre entre l'amande et les épices et également entre le demi-confit qui l'accompagne.

4 | DEMI-CONFIT D'AGRUMES

(Ingrédients pour 450 g de demi-confit)

- 300 g d'agrumes au choix (orange, citron, citron vert, yuzu, etc.)
- 300 g de sucre
- 300 g d'eau

Mettre l'eau dans une casserole et ajouter le sucre. Couper les agrumes en morceaux et retirer les pépins. Porter lentement à ébullition et laisser réduire. Laisser bouillir à feu doux. Selon le volume, cela durera entre 20 et 60 minutes.

Mixer finement avec un mixeur plongeant ou un Thermomix.

Passer au tamis fin. Laisser refroidir et conserver dans un bocal propre et fermé avec un couvercle. La masse doit être solide et pulvérisable après refroidissement. Une masse trop liquide aurait dû bouillir davantage.

Le demi-confit se conserve dans un endroit frais et propre au moins 6 mois.

CONSEILS

- Une version « agrume », réalisée avec plusieurs demi-confits, apportera beaucoup de saveur aux gâteaux et biscuits et une touche fraîche aux frangipanes. Elle résiste à la cuisson et à la congélation.
- Utiliser de préférence des agrumes à l'écorce fine. La membrane blanche qui se trouve sous l'écorce ajoute beaucoup d'amertume au confit. Si nécessaire, éplucher finement et enlever le blanc avant de porter le confit à ébullition. Peser les agrumes sans le blanc pour obtenir le bon équilibre.
- Ce demi-confit est idéal pour donner encore plus de saveur aux cakes. Une c.à.s. par recette (5%) sera suffisante pour booster le goût.

5 | GLAÇAGE ROYAL

- 40 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace
- 1 g de vinaigre d'alcool

Mélanger les blancs d'œufs avec le sucre glace tamisé puis ajouter le vinaigre.

6 | FINITIONS

- 200 g d'amandes brutes entières
- 100 g de sirop d'érable
- QS de sucre

7 | MONTAGE ET CUISSON

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 2 mm d'épaisseur et détailler des disques de 26 cm de diamètre. Laisser reposer.

Pocher 300 g de frangipane spéculoos en rond de 20 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Pocher 60 g de confit puis pocher de nouveau 100 g de frangipane, lisser et mettre au congélateur.

Humidifier les bords d'un disque de feuilletage avec de l'eau et un pinceau. Déposer un insert de frangipane au centre. Refermer la galette avec un autre disque de feuilletage en faisant un quart de tour. Retourner la galette, humidifier à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de sucre. Retourner la galette (côté sucré sur une feuille de papier cuisson). Piquer et cuire au four ventilé à 165°C pendant 50 minutes.

À la sortie du four retourner la galette, napper légèrement de sirop d'érable puis recuire à 165°C pendant 5 minutes. Laisser refroidir 5 minutes puis zipper de glace royale, disposer quelques éclats d'amandes brutes et faire sécher 3 minutes à 165°C.

CONSEIL

Vous pouvez bien sûr rajouter des drops de chocolat si vous le souhaitez.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Succès garanti pour le Chef

Découvrez
notre site



Retrouvez toutes les actualités produit et plus de recettes pour renouveler votre offre



@corman_be



corman.pro/be/fr/chefs