

Galette Besançon boosteur de bonheur



Grand Besançon est un territoire
qui offre tous les ingrédients
pour se fabriquer son propre bonheur ;
à chacun d'inventer sa recette !

Christophe et Mathieu, enseignants au CFA HDC incarnent bien ce défi, portant en eux énergie et enthousiasme au quotidien pour former de jeunes apprentis en boulangerie-pâtisserie. Et en ce début d'année, ils nous proposent une recette originale de galette des rois, à base de spiruline de chez Vivien, des bassins fermiers de Fontain.

 8 personnes

Préparation en 3 étapes

1. Feuilletage (la veille)
2. Garniture
3. Montage

 50 min

Couronne à
imprimer



1- Feuilletage

• Beurre manié :

- beurre - 325g
- farine - 125g

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

• Préparation du feuilletage inversé

Enchâsser la **détrempe spiruline** dans le **beurre manié** puis donner un tour double.

Laisser reposer minimum 1h à 3°C, puis redonner un tour double.

Renouveler le repos et travail de la pâte puis laisser reposer 12h à 3°C.

• Détrempe spiruline :

- eau - 168g
- spiruline - 2g
- sel - 12g
- vinaigre blanc - 1g
- beurre pommade - 50g

La veille, faire infuser la spiruline dans l'eau et réserver au réfrigérateur.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Galette Besançon boosteur de bonheur

2- Garniture

• Ingrédients crème frangipane

- spiruline - 10g
- beurre pommade - 137g
- sucre glace - 137g
- poudre d'amande - 170g
- maïzena - 20g
- œufs - 82g
- crème pâtissière - 100g

• Préparation de la crème frangipane

Mélanger le beurre pommade et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.. Ajouter la poudre d'amande et la maïzena. Ajouter les œufs et terminer en ajoutant la crème pâtissière et la spiruline.

Quand le mélange est homogène réserver au réfrigérateur

• Ingrédients sirop

- eau - 30g
- sucre - 25g

• Préparation du sirop

Porter l'eau et la sucre à ébullition.

Réserver au réfrigérateur.

3- Montage

• Ingrédients

- feuilletage inversé spiruline (1)
- crème frangipane spiruline (2)
- sirop (2)

- sucre glace - 50g
- spiruline en paillettes -20g

• Préparation

Pâte feuilletée : l'abaisser à 2mm d'épaisseur. Détailler 2 disques (diamètre 22 cm) et les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Puis faire **reposer 2h au réfrigérateur**.

Crème frangipane : la placer la dans une poche et faire, sur une feuille de papier cuisson, 1 disque (diamètre 18cm). **Réserver au moins 1h au congélateur**.

• Montage

Sur les 2 disques de pâte feuilletée, passer de l'eau et déposer le disque de crème frangipane. Glisser une fève. Fermer la galette et souder les bords.

• Finition

Retourner la galette et la poser sur une plaque de cuisson. Rayer la galette avec un couteau et faire un trou au milieu.

- **Cuisson** - au four 50 min à 200°C.

• Finition

A la sortie du four, badigeonner la galette de sirop. Saupoudrer le tour avec du sucre glace et déposer de la spiruline au centre.

Puis réaliser à l'aide d'un pochoir ci joint, le B sur la spiruline avec du sucre glace.



Partagez
la photo de
votre galette





Pochoir galette

Besançon boosteur de bonheur

Evidez le B pour l'utilisez en pochoir

Imprimez votre couronne
Besançon boosteur de bonheur
ou fabriquez en une



besançon
boosteur de
bonheur

