

## ATELIER CUISINE DU MERCREDI 04 JANVIER 2012

### GALETTE DES ROIS BRIOCHEE



Pour 10 personnes.

#### Ingrédients :

- 350 g. de farine
- 2 oeufs
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre semoule
- 15 g de levure de boulanger (impératif)
- 5 g de rhum
- 2 g de vanille liquide
- 15 g de jus d'orange
- 40 g d'eau
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- 1 c. à c. de sel
- Sucre glace

#### Pour la dorure :

- 1 œuf
- Sucre casson (sucre en grains)

#### Matériel :

- Zesteur
- Presse agrume
- balance
- pinceau
- bol
- plaque de cuisson
- feuille de papier sulfurisé.
- un fouet
- Un couteau d'office



Rabaisser la pâte.

### Préparation du sirop :

Dans une casserole, faire fondre le beurre, le sucre avec le jus d'orange, l'eau, le rhum, la vanille et les zestes de citron et d'orange.

Laisser refroidir.

### Préparation de la pâte :

Sur un plan de travail, disposer la farine en puits.

Ajouter le sel, 2 œufs, la levure diluée dans un peu de **sirop froid**.

Pétrir l'ensemble des ingrédients et petit à petit y incorporer le sirop.

Laisser pousser la pâte 1 heure recouverte d'un linge.

Rabaisser la pâte. Laisser reposer encore 1 heure.

Préchauffer le four à 200°.

Rabaisser pour la 2<sup>ème</sup> fois la pâte. La façonner à votre convenance. Laisser pousser un heure. Enfourner. Préparer la dorure : dans un bol, battre l'œuf entier, le sucre casson.

Au bout de 10 min ouvrir le four, tirer la plaque à mi four, à l'aide du pinceau dorer les brioches et baisser la température \* à 175°. Dix minutes après, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Faire refroidir les galettes et tamponner de sucre glace.

\*Astuce : faire cuire la galette à température tombante. Départ à 200°, 5min après baisser à 180°, 10 min après baisser à 175°, afin d'obtenir une jolie coloration.

### *Glossaire :*

**pousser** : élévation de la pâte sous l'action de la levure.

**rabaisser** : repétrir la pâte afin de ralentir la pousse.

**façonner** : donner la forme voulue à la pâte (exemple : couronne, petit pain, baguette...)

**dorer** : appliquer la dorure à l'aide d'un pinceau alimentaire.



dernière pousse avant d'enfourner.