

Galettes des Rois Chocolat extrême



QUANTITÉ RECETTE 6 pièces

N° RECETTE GB70093

Pâte feuilletée au beurre Chocolat

450 g eau
70 g lait 3.5%
20 g sel
20 g sucre
50 g oeufs frais
50 g beurre
90 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
900 g farine blanche type 400
1000 g beurre de tourage

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. Laisser reposer pendant 6 h. Enchâsser le beurre, donner deux tours simples et deux tours doubles. Mettre au frais.

Frangipane Chocolat avec Cognac

220 g beurre
250 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
130 g sucre
20 g sucre vanillé
50 g Cacao Vero, Pâte de cacao
170 g oeufs frais
20 g Cognac 40%vol.
3 g fleur de sel
120 g farine blanche type 400
50 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées
100 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

Monter le beurre, la pâte d'amandes, le sucre et la pâte de cacao jusqu'à obtenir un mélange moussoux. Réduire la vitesse, ajouter progressivement les œufs, le cognac, puis le sel. Incorporer la farine tamisée, les grués de cacao et les Chocolinis au mélange.

Dorure

125 g oeufs liquides pasteurisés
125 g jaune d'œuf liquide pasteurisé

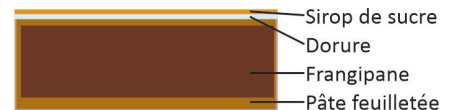
Mélanger les ingrédients.

Sirop de sucre

125 g eau
125 g sucre

Porter le sirop à ébullition.

Montage



Galettes des Rois Chocolat extrême

1920 g Pâte feuilletée au beurre Chocolat

1133 g Frangipane Chocolat avec Cognac

60 g Dorure

90 g Sirop de sucre

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

6 pièce Natte de cuisson, individuelle, 365 x 365 mm

Frangipane

Étaler 160 g sur un diamètre de 16 cm, lisser et mettre au congélateur.

Pâte feuilletée

Abaissier sur une épaisseur de 2.5 mm, laisser reposer au moins 30 minutes. Découper un fond de 20 cm de diamètre et un couvercle de 22 cm de diamètre, puis réserver au frais. Décorer en scarifiant le couvercle avec la pointe d'un couteau.

Finition

Déposer le fond de pâte feuilletée sur une natte de cuisson. Déposer la frangipane

Galettes des Rois Chocolat extrême

congelée au centre. Humidifier le bord du feuilletage avec de l'eau, poser le couvercle et appuyer sur les bords. Dorer et cuire.

Température de cuisson: 200°C chaleur supérieure, 190°C chaleur inférieure, four à sole.

Temps de cuisson: 15 min.

Recouvrir d'une feuille cuisson et poursuivre la cuisson.

Temps de cuisson: 15 minutes.

Déposer une plaque sur la feuille cuisson et poursuivre la cuisson.

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Retirer la plaque de cuisson, lustrer la galette avec le sirop et laisser caraméliser pendant 10 à 15 minutes.

PRODUITS FELCHLIN

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées
CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
WR58	Natte de cuisson, individuelle, 365 x 365 mm

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Galettes des Rois Chocolat extrême

Matériel promotionnel Felchlin



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Galettes des Rois Chocolat extrême



Numéro de recette : GB70093

Description : Pâtisserie feuilletée croustillante garnie d'une frangipane au chocolat

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	7 jours	Kilo calorie (kcal)	425
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1779
Prix de vente		Lipides	31 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	17.13 g
		Glucides	29.69 g
		dont sucre	11.91 g
		Protéines	5.31 g
		Sel	0.61 g

Composition :

Beurre, farine blanche, eau, sucre, **oeufs, amandes,** grués de cacao, cacao en poudre, **lait entier, jaune d'oeuf,** sucre vanillé, Cognac (brandy), sel alimentaire, beurre de cacao, fleur de sel (sel marin), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), vanille

État 25.11.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse