

PITHIVIERS

Gâteau à base de pâte feuilletée, fourrée avec une crème d'amandes.

DENRÉES POUR 8 À 12 PORTIONS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DU FEUILLETAGE		
- eau	l	0,25
- farine	kg	0,500
- beurre ou beurre de tourage	kg	0,380
- sel	kg	0,010
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME D'AMANDES		
- beurre	kg	0,100
- œuf (entier)	kg	0,100
- poudres d'amandes	kg	0,100
- sucre	kg	0,100
- rhum	l	0,05
- vanille	gousse	1/2
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 2 H 30 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 35 À 45 MIN		



MATÉRIEL

- Calottes
- Russe
- Plaque à pâtisserie
- Tamis
- Batteur mélangeur
- Fouet



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Confectionner la pâte feuilletée (voir p. 378)

3. Confectionner la crème d'amandes (voir p. 426)

Ramollir le beurre.

Ajouter le sucre.

Mélanger avec les œufs.

Ajouter la poudre d'amandes.

Adjoindre la vanille.

Aromatiser avec le rhum.

Réserver au froid.

4. Monter le pithiviers

Détailler la pâte feuilletée.

Fourrer avec la crème d'amandes.

Mettre en cellule de refroidissement.

Détailler les couvercles.

Coller les couvercles.

Dorer.

Chiqueter.

Réserver au froid.

Dorer.

Réaliser un décor avec le dos du couteau.

5. Cuire le pithiviers

Enfourner (200 °C).

Débarrasser sur grille.

6. Dresser le pithiviers

Dresser.



Cette préparation peut également se faire avec de la crème frangipane (voir p. 418). Il prend alors le nom de galette des rois.

