

ATELIER PATISSERIE

Maison de l'Alimentation

Jeudi 11 Janvier 2024

Galette des Rois

Pour 10 personnes



FEUILLETAGE

- ✚ 1 kg de farine
- ✚ 20 g de sel
- ✚ 250 g de beurre
- ✚ 500 g de beurre
- ✚ 500 g d'eau

- 1) Suivre les étapes de la recette, montrées le jour de l'atelier pâtisserie.

FRANGIPANE

- ✚ 200 g de beurre
- ✚ 4 œufs
- ✚ 200 g de sucre glace
- ✚ 200 g d'amandes en poudre

- 1) Ramollir le beurre
- 2) Mélanger le sucre et la poudre d'amandes avec le beurre au robot (cela doit monter et blanchir)
- 3) Ajouter les œufs, un par un

MONTAGE

- ✚ 1 œuf

- 1) Etaler la 1^{ère} pâte
- 2) Garnir la pâte feuilletée
- 3) Recouvrir par la 2^e pâte
- 4) Décorer avec 1 œuf battu
- 5) Faire cuire 45 minutes à 175°C



Muffins à l'orange et aux pépites de chocolat

Pour 12 petits Muffins

INGREDIENTS :

- ✚ 1 orange
- ✚ 100 g de chocolat en pépites
- ✚ 2 œufs (80/100 g)
- ✚ 125 g de beurre
- ✚ 10 cl de lait
- ✚ 180 g de farine
- ✚ ½ sachet de levure
- ✚ 90 g de sucre en poudre
- ✚ 1 pincée de sel (2g)



PREPARATION :

- 1) Faire fondre le beurre à feu doux. Préchauffer le four à 220°C.
- 2) Dans une jatte, battre l'œuf à la fourchette avec le beurre tiédie, le lait et le sel. Incorporer la farine, la levure et le sucre sans travailler la pâte, qui ne doit pas être trop lisse. Ajouter les pépites de chocolat et le zeste de l'orange finement râpé. Et mélanger le tout.
- 3) Répartir cette pâte dans des caissettes de papier plissées, empilées 3 par 3 pour les stabiliser. Faire cuire 5 min au four. Baisser la température à 180°C. poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.
- 4) Servir les muffins dans leurs caissettes, de préférence encore tièdes.



Cupcakes

Pour 12 personnes

La pâte à cupcake

INGREDIENTS :

- + 125 g de farine
- + 100 g de sucre en poudre
- + 100 g de beurre mou
- + 2 œufs
- + ½ sachet de levure chimique
- + 1 sachet de sucre vanillé



PREPARATION :

- 1) Mélanger les œufs et le sucre au batteur pendant 3 minutes avec le fouet jusqu'à faire blanchir.
- 2) Ajouter le beurre fondu puis faire tourner en vitesse 1 pendant 10 minutes.
- 3) Ajouter la farine mélangée avec la levure, le sachet vanillé et tourner en vitesse 1 pendant 10 secondes. Puis finir de mélanger délicatement avec une marise.
- 4) Verser dans des caissettes en papier dans les moules à cupcake jusqu'à 2/3 millimètre du bord.
- 5) Faire cuire au four à 160°C pendant 20 minutes.

Le glaçage nature à cupcake

INGREDIENTS :

- + 400 g de Philadelphia (ou St- Moret)
- + 150 g de sucre glace
- + 115 g de beurre
- + ½ sachet de sucre vanillé

PREPARATION :

- 1) Au batteur, mélanger le beurre pour le rendre crémeux.
- 2) Ajouter le Philadelphia et mélanger 2 minutes au batteur.
- 3) Ajouter le sucre glace et le sachet de sucre vanillé et mélanger au batteur pendant 2 minutes.
- 4) Mettre le mélange dans une poche à douille et décorer vos cupcakes à votre guise.



Il est possible de rajouter du colorant alimentaire pour avoir un glaçage de différentes couleurs.

Pour un glaçage à la fraise ou au chocolat rajouté du sirop de fraise ou du chocolat en poudre/tablette de chocolat fondu.