

N° 2007 Galette des Rois

Lundi 12 Octobre 2020



Animé par **Joël DEFIVES**

(Meilleur Ouvrier France)

Nous fabriquerons une gamme de 10 galettes en passant de la classique aux plus originales afin d'avoir une large gamme qui rencontrera un véritable succès auprès de vos clients. Nous échangerons aussi sur les techniques de travail afin d'enrichir notre culture d'artisan

Seront traitées 3 variétés de feuilletage puis deux autres pâtes boulangères accompagnées d'un peu d'histoire de cette galette...

Nous travaillerons sur différentes pâtes :

- ◆ Feuilletage classique
- ◆ Feuilletage inversé pour galette
- ◆ Feuilletage viennois
- ◆ Pâte des rois (brioche)
- ◆ Brioche feuilletée

Réalisations de :

- ◆ Galette frangipane
- ◆ Galette citron
- ◆ Galette thé-orange
- ◆ Galette moelleux chocolat
- ◆ Galette pistache fruits rouge
- ◆ Galette poire noisette
- ◆ Galette caramel beurre salé
- ◆ Galette pomme tatin
- ◆ Galette brioche feuilletée
- ◆ Brioche des rois décor fruits confits



Coût du stage : 350€ h.t.