

REFERENCE :

LA GALETTE DES ROIS

P-04

LA FEVE DANS LA GALETTE REMONTE A L'ANTIQUITE ROMAINE, OU ELLE DESIGNAIT UN ROI D'UN JOUR LORS DES SATURNALES. CETTE TRADITION S'EST PERPETUEE AU MOYEN ÂGE AVEC LA GALETTE DES ROIS, LA FEVE COMESTIBLE EVOLUANT EN FIGURINE EN PORCELAINE AU XIXE SIECLE.



LE CONTEXTE DE L'ATELIER



Vous êtes chef gérant d'un salon de thé-pâtisserie au centre d'Aix-en-Provence, connu pour ses pâtisseries haut de gamme et son ambiance élégante. Avec un ticket moyen de 15 à 25 euros, vous proposez une expérience raffinée à votre clientèle. Pour la nouvelle année, la région PACA vous invite à participer au concours de la meilleure galette des rois du Sud, une occasion de mettre en valeur votre créativité. Vous réaliserez une galette pour 6 personnes et une galette individuelle, qui fera l'objet d'une analyse organoleptique. Ce projet est une opportunité unique de valoriser votre savoir-faire et de renforcer la renommée de votre établissement.

CONSIGNES DE LA SEANCE

Cette production pour 6 couverts devra s'intégrer au contexte et intégrer les techniques suivantes :

- ✓ Réaliser une pâte feuilletée record ;
- ✓ Garnir votre galette avec une crème d'amande et/ou une crème frangipane ;
- ✓ Le thème de la paix devra être, dans la mesure du possible, mis en avant dans la décoration de votre production (décors, formes, stries...).
- ✓ Mener une analyse organoleptique, et proposer des mesures correctives grâce aux 5M sur votre prestation technique et / ou l'organisation des locaux, matériels ...

PANIER DES DENREES

INGREDIENTS	UNITE	QUANTITE	INGREDIENTS	UNITE	QUANTITE
BOF			ÉCONOMAT		
Margarine à feuilletage	Kg	0,400	Sucre semoule	Kg	0,500
Beurre doux 82% M.G	Kg	0,300	Sucre glace	Kg	0,300
Œufs	P	10	Poudre d'amandes	Kg	0,200
Lait entier	L	0,500	Amandes effilées	Kg	0,050
Crème liquide 30% M.G	L	0,200	Arôme vanille	L	0,005
LEGUMERIE			Farine T45	Kg	0,500
Orange	P	1	Cerises à l'eau de vie	Kg	0,020
Citron vert	P	1	Maïzena	Kg	0,030
CAVE			Pistaches mondées	Kg	0,025
Baileys	L	0,005	Cacao en poudre	Kg	0,020
			Miel de fleurs	Kg	0,100
			Arôme fleur d'oranger	L	0,005
			Café soluble	Stick	1

DOCUMENTS A REALISER

- ✓ La fiche de démarche créative
- ✓ La fiche recette
- ✓ L'organisation dans le temps
- ✓ La fiche de traçabilité