



ASCE 57

couleur passion

GPS : 6°06'55"E

49°05'58"N

L'ASCE 57 VOUS PROPOSE UN **ATELIER PATISSERIE POUR LA REALISATION DE DEUX GALETTES DES ROIS**

LE SAMEDI 13 JANVIER 2018



Simone GRY souhaite vous faire partager sa passion pour la pâtisserie en élaborant avec vous ce mets traditionnel

<p>PROGRAMME :</p> <p>14H00 : Ouverture de l'atelier.</p> <p>LIEU : Restaurant Administratif DDT Rue Eugène Schneider à METZ (proche du building Ste Barbe) Parking et arrêt METTIS à proximité (plan d'accès sur demande)</p> <p>REALISATION : 2 galettes à choisir parmi :</p> <p>1 Galette choco-noisette 2 Galette frangipane Cyril Lignac 3 Galette frangipane chocolat 4 Galette Michalak</p> <p>>>> La cuisson sera effectuée dans la cuisine sur place</p> <p>17H00 : pot de l'amitié et dégustation de galettes.</p>	
<p>ATTENTION : Les participants devront apporter les ingrédients suivant les deux galettes choisies ainsi que le matériel indiqué en deuxième page.</p>	

Pas de participation demandée par l'ASCE

<p>Bulletin d'inscription à renvoyer à l'ASCE avant le <u>11 janvier 2018</u> ATELIER GALETTE DES ROIS ou par Email à : Maryvonne.Weber@numericable.fr Tél 03.87.66.97.80 (le matin) Christelle.Mallaise@developpement-durable.gouv.fr</p>			
Nom des participants	Prénom	Téléphone	Adresse E-mail
<p>N° de carte ASCEE : _____ Nom de l'adhérent : _____</p>			
<p>Téléphone : _____ Adresse : _____</p>			
<p>ASCE de la Moselle : Maison Rouge Echangeur A31 Metz-Sud 57160 MOULINS LES METZ Téléphone : 03 54 21 93 52 - Président : Serge.Nimesgern@moselle.gouv.fr</p>			 ASCE 57 couleur passion

L'adhésion à l'ASCE 57 est fixée à 12 euros (individuelle ou familiale)

1 - GALETTE DES ROIS CHOCO-NOISETTE

INGRÉDIENTS

200g de chocolat noir pâtissier
4 jaunes d'œufs
100g de sucre en poudre
125g de poudre de noisettes

une vingtaine de noisettes
60g de beurre doux
1 jaune d'œuf supplémentaire pour la dorure

2 - GALETTE DES ROIS FRANGIPANE CYRIL-LIGNAC

INGRÉDIENTS

Pour la crème pâtissière:

2 œufs
70 g de sucre
30 g de farine
25 cl de lait entier
1 gousse de vanille

Pour la crème d'amande:

3 jaunes d'œufs
125 g de poudre d'amande
100 g de sucre en poudre
125 g de beurre doux pommade

Pour le montage de la galette:

2 jaunes d'œuf
1 c à café de lait
1 bouchon de rhum (facultatif)

3 - GALETTE DES ROIS FRANGIPANE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

80 g de beurre
90 g de chocolat noir
80 g de sucre en poudre
2 œufs entiers
110 g de poudre d'amande
(vous pouvez aussi mettre de la poudre de noisette, ce sera délicieux !)
1 jaune d'œuf pour la dorure ou sirop d'érable

4 - GALETTE DES ROIS MICHALAK

Pour la crème pâtissière :

125g de lait
1/2 gousse de vanille
60g de jaune d'oeuf (ça représente à peu près
4 jaunes)
50g de sucre
20g de fécule de maïzena

Pour la crème frangipane à l'orange :

120g de beurre demi-sel
90g de sucre glace (tamisé)
120g de poudre d'amandes
2 oeufs entiers
14g de maïzena
le zeste de 2 oranges que j'ai remplacées par
2 cuillères à soupe de confiture de
clémentines corses et les zestes
d'une clémentine

MATERIEL A APPORTER

2 rouleaux de pâte feuilletée
type Herta à l'ancienne
2 fèves
1 couteau pointu
1 maryse (spatule à racler)
1 robot batteur

des œufs
1 tablier
des gants
si possible 1 plaque de roulage
1 moule à gâteau