



## Menu du 6 au 10 janvier 2020

publié le 20/12/2019 - mis à jour le 06/01/2020

---

Nous souhaitons à tous les élèves et au personnel de l'établissement une bonne année 2020 !

Pour cette première semaine de reprise nous allons fêter l'épiphanie ( un peu en retard ) et pour cela nous allons fabriquer et servir une frangipane MAISON .Pour ceux que cela intéresse vous allez pouvoir retrouver la recette plus bas.

Pour 300 personnes :

Nous avons besoin de :

5 kg de beurre  
5 kg de sucre  
5 kg de poudre d'amande  
1 kg de farine  
100 œufs entiers  
0.25 cl de rhum  
1/2 litre de vanille  
10 jaunes d'œufs  
20 plaques de feuilletage  
50 fèves et 50 couronnes.

Mélanger le sucre , la poudre d'amande et le beurre ( préalablement sorti du frigo afin que ce dernier puisse ramollir )

Ensuite y incorporer les œufs entiers la vanille et le rhum.

Arrêter de mélanger lorsque vos ingrédients commencent à faire une pâte presque mousseuse . D'ailleurs ne pas hésiter à laisser votre batteur tourner, au contraire ça ne sera que mieux !!!

Disposer la crème au centre de votre pâte feuilletée et l'étaler vers le bord en laissant 2 cm du bord sans crème.Ou garnir votre gâteau à l'aide d'une poche à douille.

Mouiller légèrement avec de l'eau et un pinceau le bord de 2 cm sans crème.

Cacher votre fève !!!!

Disposer une pâte feuilletée sur le dessus en pinçant bien les bords pour que cela reste hermétique.

A l'aide d'un pinceau dorer le dessus de votre frangipane avec vos jaunes d'œufs.

Faire vos motifs sur le dessus à l'aide d'un couteau ATTENTION le faire qu'avec le dos du couteau afin d'éviter de percer votre gâteau.

Remettre au frais pendant 10 minutes avant cuisson.

Cuire au four à 180° pendant 40 minutes.

Voilà votre frangipane est prête à être dégustée .

Petite astuce : pour que votre gâteau soit encore plus brillant et croustillant , faire un sirop à base d'eau et de sucre ( le cuire quelques minutes ) et le badigeonner sur votre frangipane à la sortie du four.

Bon appétit et à la semaine prochaine pour de nouvelles recettes .

Le service de restauration.

 [doc201219-20122019152648](#) (PDF de 420.3 ko)



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.