



# La recette de la frangipane

publié le 18/12/2020

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes en famille !!!

Pour la recette de la semaine de rentrée, nous allons vous proposer de confectionner une frangipane maison.

Nous sommes tout à fait dans la période, c'est pour cela que nous allons la servir jeudi midi à nos fidèles clients tous juste revenus de vacances !!!

Pour sa confection nous avons besoin de :

- ▶ 20 plaques de pâte feuilletée
- ▶ 5 kg de beurre
- ▶ 5 kg de sucre semoule
- ▶ 5 kg de poudre d'amande
- ▶ 4 kg de farine
- ▶ 0.250 cl de rhum
- ▶ 0.125 cl de vanille liquide
- ▶ 100 œufs

Mélanger votre sucre avec votre poudre d'amande et votre farine. Puis incorporer votre beurre. Laisser le tout bien ce mélanger et incorporer votre rhum et votre vanille. Puis terminer par vos œufs en laissant remuer dans votre batteur pendant au moins 10 bonnes minutes.

Étaler votre crème sur votre pâte feuilletée en laissant un bon centimètre sans rien sur les bords.

N'oublier pas d'y ajouter votre fève.....pour notre restaurant scolaire nous allons mettre 50 fèves !!!

Mouiller avec un peu d'eau les rebords sans crème afin de reposer dessus une autre pâte feuilletée pour les coller mutuellement.

Avant la cuisson prendre un jaune d'œuf battu avec un peu d'eau afin de dorer le dessus de votre Frangipane, puis à l'aide d'une fourchette (attention sans percer votre pâte) faites les décors que vous souhaitez.

Cuire votre gâteau au four à 180° pendant 40 minutes.

Petite astuce pour qu'elle soit bien dorée, préparer un sirop (sucre + eau et faire bouillir) et une fois la cuisson effectuée passer à l'aide d'un pinceau votre sirop sur le dessus.

Et voilà votre frangipane est prête à être consommée.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.