



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)



**Académie
de Poitiers**

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.