



Recette de la Frangipane

publié le 06/01/2020 - mis à jour le 09/01/2020

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.

