

GALETTE PRINCESSE

Pour 3 galettes carrées



1. **PÂTE FEUILLETÉE**

2270 g de pâte feuilletée

Voir Recettes de base

2. **FRANGIPANE**

300 g d'Amandine ancel

150 g de beurre pommade

75 g d'oeufs

190 g de crème pâtissière (réalisée selon votre méthode habituelle en utilisant une Préparation pour Crème Pâtissière à Chaud ou à Froid ancel)

Emulsionner la pâte crue aux amandes prête à l'emploi, le beurre et les oeufs, au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse.

Incorporer la crème pâtissière.

3. **COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES**

420 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

4. **SIROP**

50 g d'eau
50 g de sucre

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre puis réserver.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les fonds de feuilletage et dorer les contours au pinceau. A l'aide d'une poche à douille, répartir la frangipane en spirale dans chaque fond, en partant du centre jusqu'à environ 3 cm du bord de la pâte. Ajouter la compotée de fruits rouges. Recouvrir les galettes avec les fonds de pâte restants puis appuyer sur les bords pour les sceller. Chiqueter les bords avec un couteau d'office puis dorer le dessus. A l'aide de la pointe d'un couteau, piquer les galettes à trois endroits puis dessiner un quadrillage en incisant très légèrement la pâte. Cuire à 180°C environ 30 min en four ventilé ou à 200°C environ 35 min en four à sole. Badigeonner le dessus des galettes avec le sirop dès la sortie four.