



👑 GALETTE FRANGIPANE NOISETTE, pâte feuilletée inversée 👑

Antoine Le meilleur pâtissier M6



Galette Frangipane Noisette

Bonjour à tous, Nouveau tuto aujourd'hui: recette 👑 GALETTE FRANGIPANE NOISETTE, pâte feuilletée inversée 👑 pour fêter les rois comme il se doit !

👍 Abonnez-vous à ma chaîne ici, c'est gratuit:

<https://www.youtube.com/channel/UCYOHjl2rvv54K5VEHBkG6Mg>

🖥️ J'ai créé mon E-SHOP 😊 où vous pouvez retrouver le matériel que j'utilise dans ma cuisine pour vous les procurer si vous le souhaitez! C'est ici ➡️

<https://www.tightr.com/les-plaisirs-sucres-d-antoine>

Ingrédients pour une galette de 8 personnes:

La pâte feuilletée inversée, le tuto est ici: <https://youtu.be/d0ARyhaiNtM>

La frangipane noisette:

65 g de beurre doux

50 g de sucre roux

100 g de poudre de noisettes

60 g d'œuf entier soit 1 œuf

100 g de crème pâtissière, le tuto est ici: <https://youtu.be/alnXO1y2uFM> divisez les quantités par 2

1 fève

La déco

1 jaune d'œuf

30 noisettes entières

20 g de sucre glace

Mon livre de recettes : <http://lesplaisirssucresdantoine.over-blog.com/2018/10/mon-2-eme-livre.htm>

📺 Mes réseaux:

Mon instagram: https://www.instagram.com/les_plaisirs_sucres_d_antoine/

Mon facebook: <https://www.facebook.com/antoinelemeilleurpatissierm6/>

#galette #frangipane #pâtisserie

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr