



La frangipane de A à Z

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Bonjour, je vous présente un nouveau billet consacré à la frangipane. Une réalisation de A à Z.

Ingrédients:

Crème d'amande:

- 188g de poudre d'amande
- 38g de farine type 45
- 188g de beurre doux
- 3 gros œufs frais ou 200g
- 188g de sucre en poudre

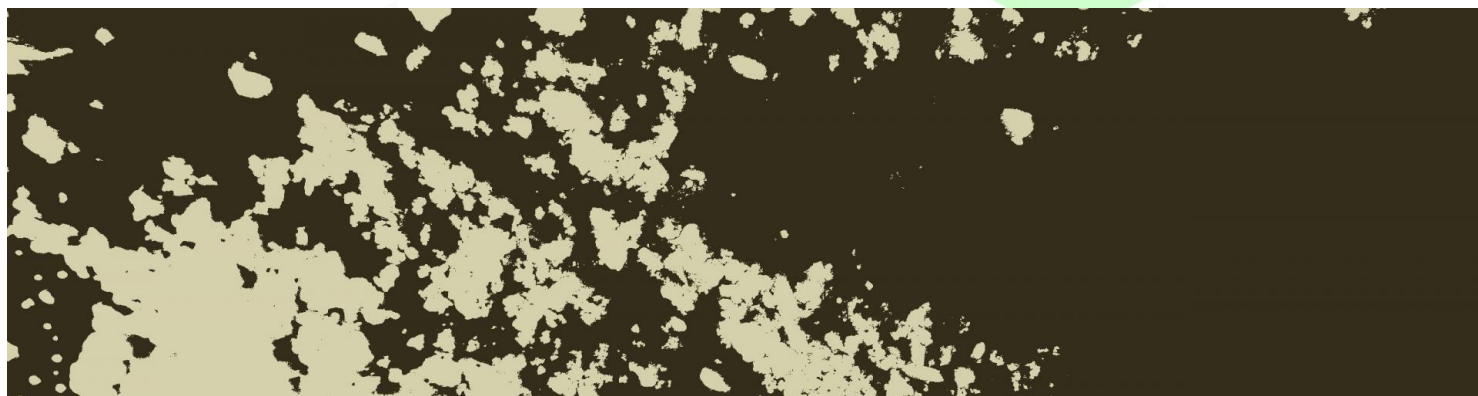
Pour le montage:

- 1 œuf entier
- sucre glace



Pâte feuilletée rapide :

- 500g de farine type 45
- 500g de beurre de premier choix
- 9g de sel fin
- 250ml d'eau froide



Réalisation: étape 1

Dans un premier temps, il faut réaliser la [pâte feuilletée rapide](#). Il est préférable de mettre de l'eau 4 à 5 heures dans le réfrigérateur. Pour le beurre, le sortir du réfrigérateur 3 à 4 heures avant utilisation. **Mettre dans la cuve du robot la farine.**

Ajouter le beurre en petit morceaux en malaxant délicatement. Dans un récipient ajouter le sel fin et verser l'eau bien froide sur le sel pour le dissoudre. Une fois celui-ci bien dissous, verser dans la cuve du batteur. **Malaxer délicatement** jusqu'à obtenir une boule.

Tourrage : Mettre ensuite votre pâte sur votre plan de travail et réaliser les deux premiers tours. Abaisser devant soi et lui donner la forme d'un rectangle de 30 cm x 15 cm environ. Plier en trois en prenant soin d'ôter l'**excédant de farine**. Faire un quart de tour à votre bâton de pâte feuilletée et renouveler l'opération. Envelopper alors votre pâte dans du film étirable et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Ce temps écoulé, donner de nouveau deux tours puis 30 minutes à nouveau au réfrigérateur. Terminer la réalisation de votre pâte feuilletée en donnant les deux derniers tours. Laisser reposer a nouveau 20 minutes avant utilisation.

Pour toute utilisation de la **pâte feuilletée**, il est recommandé de laisser reposer 15 minutes avant de mettre à cuire vos sujets.



Réalisation : étape 2

Mélanger au batteur le sucre et le **beurre mou jusqu'à obtenir un mélange homogène** et légèrement blanchi. Ajouter les œufs entiers et la poudre d'amande. Après un **mélange homogène**, incorporer doucement la farine. Mettre votre crème d'amande au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Permettant qu'elle durcisse et qu'elle soit plus facile dans son utilisation.

Réalisation : étape 3

Etaler votre **pâte feuilletée** en réalisant deux disques. Un de 30 cm et l'autre de 34 cm de diamètre. **Disposer les deux disques de pâte feuilletée** sur une plaque et les laisser au **réfrigérateur pendant 30 minutes**. Au bout des 30 minutes de repos. Mettre le disque de pâte feuilletée le plus petit sur une plaque de four en prenant soin de mettre au dessous **une feuille de cuisson**.

Humidifier d'eau le disque de pâte feuilletée le plus petit à l'aide d'un pinceau. Mettre la crème d'amande au centre à la poche à douille et d'une douille uni. Laisser un rebord de pâte sans de crème d'environ 3 cm, permettant une soudure entre les deux pâtes. Une fois avoir mis la crème d'amande, disposer la ou les fèves de votre choix.

Déposer le second disque de pâte dessus et réaliser **une légère pression** tout autour de la pâte. Permettant une soudure entre les deux pâtes.

Mettre au réfrigérateur la frangipane pendant environ 20 minutes avant de la mettre à cuire. Après ce temps de repos, mettre dessus la frangipane une dorure à base d'œuf entier et saupoudrer de sucre glace.

La cuisson doit se faire à four chaud 200°C pendant 15 minutes et baisser votre four à 170°C pendant environ 15 minutes jusqu'à une belle coloration de votre frangipane.