



La frangipane prestige

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

Un seul mot pour cette recette. Du "temps".

Pour réaliser cette **frangipane royale**, il vous faut une pâte feuilletée inversée, **une crème d'amande** et beaucoup de patience. **Sans compter le temps de fabrication de la pâte feuilletée** qui sera réalisée la veille, il vous faudra au minimum 5 à 6 heures avec la cuisson pour réaliser une superbe frangipane.

INGRÉDIENTS :

Crème d'amande :

- 250 g poudre d'amande
- 50 g de farine
- 250 g de beurre
- 5 œufs entiers
- 250 g sucre en poudre
- Rhum ou Cognac *

Pâte feuilletée inversée :

Pâte 1 "la détrempe"

- 470 g de farine type 45
- 20 g de sel fin
- 200 g d'eau froide
- 130 g de beurre fondu

Pâte 2 "beurre fondu"

- 200 g farine Type 45
- 540 g beurre mou

Pour 10 **personnes**

Réalisation de la recette :

Pour cette frangipane, nous privilégions du feuilletage inversé. Le feuilletage inversé a pour avantage d'être plus léger à manger et gonfle légèrement plus que la version classique. Pourquoi inversé ? La technique est de mettre la pâte (la détrempe) à l'intérieur du beurre au moment du tourage. Ce qui est le contraire des autres pâtes feuilletées. Commencer par réaliser toutes vos pesées.

Pâte 1 : après avoir mis l'eau au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Verser l'eau bien froide dans votre bol de robot ou malaxeur et le sel fin. Bien dissoudre le sel fin et ajouter le beurre fondu. Pour éviter de noircir la pâte et qu'elle devienne rance après quelques jours au réfrigérateur, vous pouvez ajouter du vinaigre d'alcool. Après avoir bien mélangé l'ensemble, ajouter la farine et malaxer jusqu'à ce qu'une boule se forme.

Arrêter aussitôt sa formation et la verser sur votre plan de travail, puis terminer le pétrissage en formant une boule. Attention à ne pas trop pétrir cette pâte, ce qui risquerait de la rendre élastique. Envelopper dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur 1 heure environ. Pendant ce temps, nous allons réaliser la deuxième partie.

Pâte 2 : mettre dans la cuve du malaxeur ou robot le beurre mou et la farine. Bien malaxer l'ensemble et réaliser une boule plate sur votre plan de travail.

Idem que pour la première préparation, la mettre au réfrigérateur pendant une heure dans du film alimentaire.

Réalisation du premier tour : sortir les deux pâtes du réfrigérateur. Saupoudrer votre plan de travail de farine et étaler la pâte 1 en grand carré de 30 cm environ. Mettre au centre la pâte 2 et l'envelopper avec les bords de la pâte 1. Étaler (**tour simple**) votre pâte doucement en une longueur de 60 à 70 cm et 25 cm de large environ (voir vidéo). Replier votre pâte en trois et réaliser un quart de tour, puis l'envelopper dans un film alimentaire. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Deuxième tour : mettre votre pâte sur votre plan de travail avec les plis apparents sur le côté droit et gauche et ôter son film. L'étaler à nouveau une longueur de 80 cm environ. Réaliser un pliage en 4 (**pliage double**), en ramenant les bords au centre de la pâte et plier le tout (voir vidéo). Vous devez avoir à ce stade quatre épaisseurs de pâte. Mettre votre pâte à nouveau dans son film alimentaire et 1 heure au réfrigérateur. Le temps de repos de la pâte feuilletée est très important. Renouveler le pliage double et après le temps de repos, terminer votre pâte inversée en réalisant un pliage simple.

Laisser 2 heures au réfrigérateur avant son utilisation.



©2017 www.vision-plaisir.fr

Pendant ce temps confectionner la crème d'amande.

Dans un **batteur ou dans un saladier**, mettre le beurre mou et battre jusqu'à obtenir **une mousse légère**. Ajouter les œufs entiers et bien rendre la **préparation homogène**. Verser ensuite le **sucres en poudre** et la **poudre d'amande**. Mélanger doucement jusqu'à obtenir à nouveau une **pâte homogène**. Débarrasser la **crème d'amande** et la mettre dans le **réfrigérateur** au moins 12 heures avant utilisation.

Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'extrait d'amande amère. Cela renforce le goût de la crème et terminer par l'alcool de votre choix.

Après quelques heures de repos, couper en deux votre pâte et étaler chaque moitié sur 5 à 8 millimètres d'épaisseur. Déposer un cercle inox de 20 cm de diamètre sur une des deux pâtes feuilletées. À l'aide d'une lame de cutter, couper très proprement en suivant le contour du cercle inox. Ôter l'excédent de pâte et déposer le disque sur une plaque de cuisson en prenant soin de mettre dessous un papier cuisson. Déposer par-dessus une autre feuille de cuisson. Réaliser la même opération avec la deuxième pâte feuilletée mais en utilisant un cercle inox de 22 cm de diamètre. Déposer votre deuxième disque sur le premier et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. Pendant ce temps, sortir la crème d'amande, il faut qu'elle ne soit pas trop dure, facilitant son utilisation dans une poche à douille.

Après deux heures de repos pour vos deux disques de pâte feuilletée, les sortir du réfrigérateur et mettre sur une plaque de cuisson le disque de 20 cm en prenant soin de le retourner. Mettre votre crème d'amande dans une poche à douille. Déposer un serpentín sur le disque de pâte en partant du centre du disque vers l'extérieur. Laisser environ 3 à 4 cm autour du disque sans y déposer de crème d'amande. Voir photos. Badigeonner tout autour du disque d'une dorure à base de jaune d'œuf et un peu de crème liquide. Ajouter selon votre souhait une fève et déposer dessus le deuxième disque de pâte, toujours en prenant soin de le retourner. Réaliser une légère pression autour de la frangipane pour bien coller les deux disques de pâte feuilletée. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

PS : si vous remarquez un peu de farine sur vos disques de pâte feuilletée, l'ôter à l'aide d'un pinceau bien propre et sec. La farine peut poser des problèmes de collage entre les deux pâtes ou limiter son développement au moment de la cuisson.

Après cette heure de repos, mettre au congélateur votre frangipane pendant 2 h 30 à 3 h. Retourner votre frangipane en la mettant à l'envers et ôter si besoin l'excédent de farine se trouvant sur la frangipane. Ajouter une couche de dorure. Remettre au congélateur votre frangipane pendant 10 minutes. Au bout de 10 minutes, remettre une couche de dorure et réaliser une décoration à l'aide d'une lame de couteau ou d'un cutter. Attention ! il faut juste réaliser une entaille de 1 à 2 millimètres. Voir photos et vidéo. Remettre au congélateur jusqu'à que votre four soit à température. 200 °C. Enfournier votre frangipane et laisser cuire 15 minutes à 200 °C. Puis baisser votre four à 180 °C et terminer la cuisson. Vous pouvez mettre une grille à l'envers au-dessus de votre frangipane en ajoutant sur les 4 coins des plots en inox ou en fer pour obtenir une hauteur souhaitée (voir photos). Cela évite que votre frangipane gonfle plus d'un côté que l'autre. Le résultat visuel sera parfait.

A large, semi-transparent watermark of the 'Vision Plaisir' logo is centered on the page. It features the word 'Vision' in orange and 'Plaisir' in blue, with a yellow heart shape behind the text.