

Yemek atölyesi – La galette des Rois

Tarih ve yer : 13 Ocak Çarşamba 2021, saat 16:00'da, online Zoom üzerinden

Moderatörler : Jocelyne pastanesinden Joel Özmirza Tanık ve Nathalie

Bu atölyede bir "galette des Rois" yani frangipane tartı yapacağız. Bu tartı ailecek veya arkadaşlar arasında paylaşmak bir gelenektir. İçinde saklı olan parçayı bulan kişi bir günlük kral ilan edilir. Bu atölyede bu geleneği anlatacağız.



18 cm 2 tart için malzeme listesi :

16 kare milföy hamuru (her galette için 8 kare)
Etkinlikten 15 dakika önce dondurucudan çıkartmalı

Krem patiseri için :

- ¼ l süt veya 1 + ¼ bardak
- 50 gr toz şeker veya 4 yemek kaşığı
- 40 gr yumurta sarısı veya 2 yumurta sarısı
- 10 gr un veya 1 yemek kaşığı
- 10 gr mısır unu veya ½ yemek kaşığı

Frangipane için :

- 60 gr tereyağı veya 4 yemek kaşığı
- 60 gr pudra şekeri veya 6 yemek kaşığı
- 100 gr badem tozu
- 15 gr un veya 1,5 yemek kaşığı
- 60 gr yumurta veya 1 yumurta

Ekipman listesi :

- Bir merdane
- Bir fırın tepsisi
- Bir çatal
- 1 yumurta fırçası
- 1 tel çirpici
- 1 mixer
- 1 tencere

Çok önemli : tartınızın içine saklayabileceğiniz minyatür porselen figürün (yükseklik 1-2cm), temizlenmiş orta boy bozuk para, orta boy bir nazar boncuk, vs...hazırlayınız. Ve elbette ki tacınızı unutmayın!



Zorluk derecesi : orta

Süreç : 25 dk hazırlama + 30 dk pişirme