

Lundi 25 janvier, nous avons réalisé deux galettes des rois une à la frangipane et une aux pommes pour fêter l'anniversaire de SASHA qui a eu 6 ans le 12 janvier. Pour commencer, nous nous sommes lavés les mains, nous avons ensuite avec Marion éplucher couper les pommes. Nous les avons mis dans une casserole avec du sucre et de beurre puis à cuire sur la plaque.



Nous avons ensuite déroulé deux pâtes une pour la frangipane et une pour les pommes

Le groupe de Marion a préparé la galette à la frangipane



Esma-Nur a cassé deux œufs, Lou a pesé le sucre à l'aide du verre doseur et ajouté le sucre (75 g) William a mélangé les deux. Nous avons ajouté le beurre Capucine a mis la poudre d'amandes. Elif a mélangé le tout pour préparer la crème.



Titouan a mis la crème frangipane sur la pâte et Jélina a caché la fève. Marion la recouverte de la deuxième couche de pâte et a soudé les deux bords pour éviter que la crème sorte. Nous avons fait des dessins à la fourchette dessus et pour terminer Liya a peint la pâte au jaune d'œuf pour la faire briller avant de la mettre au four.





Le groupe de Florence à préparer la galette aux pommes et aux pépites de chocolat

Une fois les pommes cuitent. Amandine et Raphaël ont versé les pommes sur la première pâte feuilletée. Juliette a mis les pépites et Maya a caché la fève. Nous l'avons recouverte à l'aide de la deuxième pâte. Sasha a peint aux jaunes d'œuf et Arthur a fait les traits à la fourchette et nous l'avons mis à cuire pendant 30 minutes à 180°.





L'après midi après les ateliers nous avons tiré les rois



Nous avons eu deux rois Ismaïl Talha et Arthur



Ils ont choisi Elif et Sophia comme reine



Tout le monde est reparti le soir avec sa couronne médiévale réalisé à l'encre et à la craie grasse.

