

Challenge!

Have a go at making a galette at home and send us a photo with your parents' permission to put on our website!

janvier / January

galette des Rois



redients

500 g puff pastry
1 dry bean or a soft sweet
1 egg
175 g marzipan (almond paste)
Paper crown for decoration

ctions

Preheat oven to 200°C/425°F.

Grease some baking paper.

Roll out pastry into a 20 cm round.

Spread the almond paste evenly onto the pastry.

Place the bean anywhere on the filling. (On the outside edge is better, otherwise it may get sliced into many pieces!)

Beat the egg and paint around the edges of the pastry to help seal the galette.

Roll out another 20 cm piece of pastry and place it over the almond filling.

Press the edges together firmly to seal. Score the top layer lightly with a sharp knife. Glaze with the remaining beaten egg.

Bake for 25 minutes.

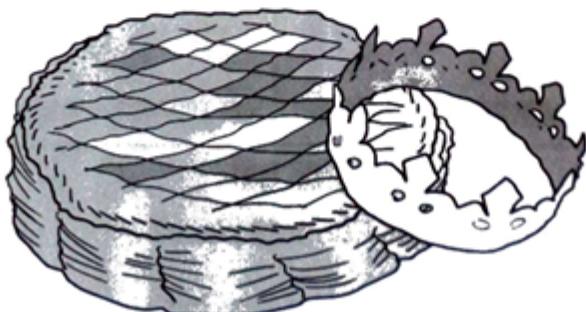
Serve with the crown on the top.

Ingrédients

500 g de pâte feuilletée
1 haricot sec ou un bonbon mou
1 œuf
175 g de pâte d'amande
1 couronne en papier

Instructions

- ◆ Préchauffez le four à 200°C/425°F.
- ◆ Graissez du papier sulfurisé.
- ◆ Étalez la pâte sur 20 cm.
- ◆ Étalez la pâte d'amande sur la pâte feuilletée.
- ◆ Mettez le haricot n'importe où sur la pâte.
- ◆ Battez l'œuf et étalez-le avec un pinceau à l'extérieur de la pâte.
- ◆ Étalez une nouvelle pâte sur 20 cm. Placez-la sur la pâte d'amande.
- ◆ Pressez les bords ensemble. Marquez la couche supérieure. Dorez avec l'œuf.
- ◆ Faites cuire au four pendant 25 minutes.
- ◆ Servez avec la couronne au-dessus.



Challenge!

Have a go at making a galette at home and send us a photo with your parents' permission to put on our website! Visit your school page on our website to see a simple recipe and also a video of how to make one:

www.petite-etoile.co.uk/bromham-primary

galette des Rois



redients

500 g puff pastry
1 dry bean or a soft sweet
1 egg
175 g marzipan (almond paste)
Paper crown for decoration

Ingrédients

500 g de pâte feuilletée
1 haricot sec ou un bonbon mou
1 œuf
175 g de pâte d'amande
1 couronne en papier

ctions

Preheat oven to 200°C/425°F.

Grease some baking paper.

Roll out pastry into a 20 cm round.

Spread the almond paste evenly onto the pastry.

Place the bean anywhere on the filling. (On the outside edge is better, otherwise it may get sliced into many pieces!)

Beat the egg and paint around the edges of the pastry to help seal the galette.

Roll out another 20 cm piece of pastry and place it over the almond filling.

Press the edges together firmly to seal. Score the top layer lightly with a sharp knife. Glaze with the remaining beaten egg.

Bake for 25 minutes.

Serve with the crown on the top.

Instructions

- ◆ Préchauffez le four à 200°C/425°F.
- ◆ Graissez du papier sulfurisé.
- ◆ Étalez la pâte sur 20 cm.
- ◆ Étalez la pâte d'amande sur la pâte feuilletée.
- ◆ Mettez le haricot n'importe où sur la pâte.
- ◆ Battez l'œuf et étalez-le avec un pinceau à l'extérieur de la pâte.
- ◆ Étalez une nouvelle pâte sur 20 cm. Placez-la sur la pâte d'amande.
- ◆ Pressez les bords ensemble. Marquez la couche supérieure. Dorez avec l'œuf.
- ◆ Faites cuire au four pendant 25 minutes.
- ◆ Servez avec la couronne au-dessus.

