

CUCINA E GUSTA

GALETTE DES ROIS * il dolce da re

Ingredienti per una torta (8 porzioni):

2 dischi di pasta sfoglia, 120 g farina di mandorle, 90 g burro, 90 g zucchero semolato, 2 uova, 1 mandorla sgusciata, rum 1 cucchiaino, 1 bustina di vanillina

La farcitura: mixa il burro con lo zucchero aiutandoti con una forchetta o una frusta, fino ad ottenere un composto schiumoso. Aggiungi poi un uovo, la vanillina e il rum, mescolando in maniera energica. Unisci la farina di mandorle all'impasto e amalgama il tutto. Disponi un disco di pasta sfoglia su una base coperta di carta da forno, ricordando di bagnare leggermente i bordi con dell'acqua aiutandoti con un pennello da cucina (questo è il momento più propizio per inserire la mandorla all'interno del dolce). Copri il tutto con un secondo disco di pasta sfoglia, unisci i bordi e arrotolali leggermente, in modo da non fare fuoriuscire il contenuto.

Decorazione: con un coltello, disegna delle linee diagonali sulla superficie della sfoglia. Spalma quindi tutta la superficie della galette con il tuorlo di un uovo sbattuto e inforna. Cuoci a 240° per una decina di minuti e poi abbassa a 180° per i successivi 20 minuti. Sforna la galette e servila tiepida ai tuoi ospiti!

La storia della Galette des Rois parte dal Medioevo. Il nome del dolce deriva dai tre Re Magi della tradizione cristiana. Ciò che lega la Galette alla tradizione dell'Epifania è il fatto di nascondere all'interno dell'impasto una fava, una mandorla, una moneta o addirittura una piccola statuina di ceramica, che il "re della giornata" trova a sorpresa nella sua fetta.

Questa usanza fece nascere, nel XX secolo la tradizione da parte dei fornai di vendere la Galette des Rois insieme alla corona di cartone dorata.

Secondo la tradizione, il più vecchio dei presenti taglia la torta a fette. A seconda del numero dei commensali. Si lascia una fetta in più – chiamata fetta del Buon Dio – in ricordo dell'usanza secondo cui anche i poveri, bussando alla porta, avrebbero trovato da mangiare durante l'Epifania. Il commensale più giovane, nascosto sotto al tavolo per non assistere al taglio, decide poi a chi assegnare le fette.

Chi trova nella sua fetta la fava, indossa la corona e diventa re o regina del giorno!

