

120
ANOS

CCI FRANÇA BRASIL
Câmara de Comércio França-Brasil

Galette des Rois

Prezados associados,

Nosso famoso encontro com galettes e espumantes não ocorrerá nesse ano de 2021 para a segurança de todos. Compartilhamos com vocês a história da Galette de Rois e uma deliciosa receita do nosso associado Le Cordon Bleu.

Comemorado por muito tempo no Dia da Epifania em 6 de janeiro, ou seja, 12 dias após o Natal, a “Galette des Rois” é celebrada no 1º domingo de janeiro. Mas pode-se comer Galette durante todo o mês! Portanto, em 2021 a data da Epifania foi domingo - 3 de janeiro.

A famosa galette é uma torta de massa folhada recheada com creme de amêndoas e em seu interior está a “fava”. Quando dividida em partes iguais o felizardo que receber a fava, ganha a coroa.

A Epifania comemora a visita dos 3 Reis Magos - Melchior, Gaspar e Balthazar - que vieram do Oriente para Belém seguindo a estrela brilhante vista no céu no dia do nascimento de Jesus.



Em 336 DC foi quando a Igreja Católica declarou oficialmente o Dia de Natal em 25 de dezembro, fazendo-o coincidir com os feriados pagãos muito populares da época, que tinham toda uma série de rituais antigos relacionados ao solstício de inverno. As comemorações dos dias prolongados e da volta do sol também durariam 12 dias.

Mas a origem remonta a antiguidade onde os Romanos festejavam as Saturnais, nome de uma festa da Roma antiga em honra de Saturno, o deus romano da colheita.

Durante o banquete (no início ou no final das Saturnais, de acordo com os diferentes períodos da Roma antiga) dentro de cada grande família, os romanos usavam o grão dentro de um bolo para sortear o príncipe da Saturnália.

O “rei por um dia” tinha o poder de conceder qualquer desejo durante esse dia (como dar ordens a seu mestre) antes de ser condenado à morte ou, mais provavelmente, retornar à sua vida servil. Isso tornou possível estreitar os laços nos lares entre servos e mestres.

Mais tarde a fava que ficava no interior da “Galette” também representava a fecundidade para os reis, mas independentemente do símbolo que se preste a esta tradição, é a ocasião de se juntar e comemorar em torno da Galette des rois para começar o ano com sorte e o pé direito!

Para acompanhar, pode-se tomar uma boa Cidra, um espumante, Muscat, vinho branco ou Champagne!

Curiosidade

Você sabia que existem os colecionadores das favas em porcelana?

Chamam-se “phabophiles” e estima-se que existam em torno de 250.000 colecionadores na França!



Massa Folhada

220 ml de água
10 g de sal
80 g de manteiga derretida
400 g de farinha de trigo

260 g de manteiga para folhar

Creme de Amêndoas

60 g de manteiga
60 g de açúcar
1 ovo
60 g de farinha de amêndoa
6 g de farinha de trigo
6 g de rum

Acabamento

1 ovo
5 g de sal
100 g de calda a 30° brix

Le Feuilletage

220 ml d'eau
10 g de sel
80 g de beurre
400 g de farine

260 g de beurre pour le tourage

Crème d'amande

60 g de beurre
60 g de sucre
1 oeuf
60 g de farine d'amandes
6 g de farine
6 g de rhum

Finition

1 oeuf
5 g de sel
100 g de sirop 30° brix

Progressão da Receita

Mil Folhas

1. Amassar a farinha com a água e o sal dentro de um bowl para fazer o détrempe
2. Estender a manteiga de forma quadrada
3. Fazer o empaste com a manteiga e o détrempe e depois fazer uma volta dupla
4. Repetir este procedimento mais duas vezes.

Creme de Amêndoas

1. Fazer a cremage com a manteiga e o açúcar.
2. Adicionar o ovo, em seguida os secos e por último o rum.