

## GALLETTE DE ROIS (galleta de los Reyes Magos)

Con las fechas Navideñas se nos multiplican las recetas que preparar, y si añadimos todas las tradiciones de otros países, ni os cuento. Hoy os presento un dulce típico francés, para la noche de Reyes Magos, la Galette de Rois.



A pesar de que Francia no está en la agenda de los Reyes Magos, que tradicionalmente le dejan la tarea de repartir los regalos de Navidad a Papá Noel, los pasteleros sí que celebran la gran noche de Melchor, Gaspar y Baltasar con la llamada 'galette des rois'.

El equivalente galo del tradicional roscón o rosca de Reyes de la mayoría de los países de habla hispana, generalmente es una pasta hojaldrada de almendras de forma redonda y plana que se dora al horno y se sirve acompañada de una corona de papel.

La costumbre dicta que el más joven del grupo que se reúne a comer el bollo debe situarse debajo de la mesa, mientras el más mayor corta el pastel. A ciegas, el joven designará inocentemente quién recibe cada porción de la 'galette', en la que se esconde una pequeña figurita.

Quien reciba el trozo de 'galette' con la sorpresa se ganará el derecho a colocarse la corona y ser rey por un día, aunque la contrapartida es que deberá convidar al próximo pastel.

Aunque la celebración de la Epifanía va unida a la bíblica visita de los Reyes Magos de Oriente al niño Jesús para ofrecerle oro, incienso y mirra, el roscón es una costumbre de origen pagano que data de tiempos el Imperio Romano.

Desde entonces, el bollo ha evolucionado y cambiado de forma. Aunque la más común, y la que se vende en París, es una tarta plana y pesada, según la región los pasteleros emplean diferentes recetas como las llamadas bretonas, de Suiza, de Madrid, bordelesa, normanda?

Esa variante, que en las últimas décadas ha conquistado las pastelerías, también se conoce como 'franchipán', y su receta a base de pasta de almendra se remonta al siglo XVI, cuando Caterina de Médicis, segunda esposa de Enrique II, obtuvo la fórmula del conde de Frangipani como regalo de bodas, dice la leyenda repostera.

Aunque lo habitual es comprar la 'galette des rois' en la pastelería, corona de papel incluida, también hay quien se anima a elaborarla en casa. Eso sí, pocos son los que se atreven a elaborar el hojaldré, que se puede comprar ya preparado en el supermercado a precios asequibles.

Pues ahora os mostraré cómo preparo yo la GALLETTE DE ROIS, y podéis sorprender la noche de reyes con este dulce y salir un poco de lo común del Roscón de Reyes, que está buenísimo, pero es un poco más laborioso de preparar. (Que si lo queréis preparar

aquí tenéis también la receta [Roscón de reyes \(sin masa madre\)](#)

Vamos a ello.

### **Ingredientes:**

2 Láminas redondas de hojaldre comprado

1/2 l. de leche

100 gr. de azúcar blanquilla

2 yemas de huevo M

50 gr. de maicena

75-100 gr. de almendra molida

Un vasito de chupito de ron

50 gr. de mantequilla

### **Preparación:**

En primer lugar vamos a preparar el relleno, que se trata de una especie de crema pastelera enriquecida y que se prepara en un santiamén en el microondas. En un bol que puedas introducir en el microondas, añadimos la leche, las yemas, el azúcar y la maicena, lo mezclamos muy bien con unas barillas y a continuación lo colamos para evitar que nos queden grumos.

Introducimos el recipiente en el microondas a máxima potencia, e iremos sacando y batiendo cada 30 segundos, hasta obtener una crema bien espesita.

En ese momento le añadimos la mantequilla pomada, es decir que esté blandita, pero no derretida, seguimos mezclando con la ayuda de una espátula, seguidamente añadimos el chupito de ron, y por último la almendra picada al gusto, entre 75 - 100 gr. según nos guste de consistencia y de sabor.

Esperamos a que se atempere un poco, y para ello la cubriremos con un papel film que esté a piel con la crema, así evitaremos que se produzca una corteza dura por encima.

Ahora ya podemos sacar la primera lámina de hojaldre, la extendemos bien, y colocamos encima nuestro relleno, con cuidado de que no sobresalga del borde. Colocamos por encima la segunda lámina y la cerramos como si fuera una empanada, pellizcando los bordes y sellándolos para evitar que salga el relleno.





Para decorar haremos unas marcas helicoidales, y podemos añadir alguna decoración con masa de hojaldres, como hice yo colocando unas estrellas. Cómo utilicé unos hojaldres rectangulares, utilicé los sobrantes para hacer las estrellas.

Pincelamos bien con huevo batido y ya podemos hornear a 180° los primeros minutos y cuando veáis que ya empieza a tostarse yo lo subí a 200° hasta que estuvo listo. El tiempo aproximado fueron en total entre 20-25 minutos, pero como siempre, ir comprobando según el funcionamiento de vuestro horno



Aproveché retales del hojaldre para hacer unos canutillos

Una vez lo saquemos del horno, lo ponemos a enfriar encima de una rejilla, y espolvoreamos con azúcar glas cuando esté totalmente frío.



Y ya tenéis lista vuestra Gallette, y a disfrutar.



Felices Fiestas cocinillas.