



L'ÉPIPHANIE PAR L'ARTISAN PÂTISSIER-BOULANGER BENOÎT CASTEL


.....

Premier temps fort gourmand de l'année, l'Épiphanie est LE rendez-vous de la tradition boulangère à laquelle Benoît Castel, l'artisan le plus perché du 20ème arrondissement ne déroge jamais ! Dans une version traditionnelle, il présente une galette à la frangipane généreuse et une brioche des rois moelleuse aux perles de sucre garnie de succulents fruits confits en alternative au feuilletage.

.....

Tradition frangipane !

La galette des rois, simple dans son expression, requiert tout le savoir-faire du boulanger en particulier dans la confection du feuilletage inversé. Disciple de la tradition boulangère, Benoît Castel complète sa galette d'une généreuse couche de crème d'amande et de notes de vanille de Madagascar. Rosace parfaite, doucement caramélisée, Benoît Castel excelle dans la simplicité de ses créations. En hommage, à son biscuit signature, la fève en est la parfaite réplique.





Brioche toujours !

Alternative généreuse à la frangipane, Benoît Castel a imaginé une couronne briochée ultra généreuse surmontée de sublimes fruits confits. Brioche aérienne délicatement parfumée à la fleur d'oranger et parsemée de perles de sucre, elle est elle aussi un monument de la tradition boulangère que Benoît Castel maîtrise à la perfection. À l'intérieur on retrouve la fève signature de l'artisan en forme de petit biscuit signature !

Individuelle : 4,50€

4/6 personnes : 29€

6/8 personnes : 38€

Brioche des Rois : 21€

GALETTE ET BRIOCHE DES ROIS À RETROUVER
dans les trois boutiques de Benoît Castel à partir du 3 janvier :
150 rue de Ménilmontant, 75020 Paris
11 rue Sorbier, 75020 Paris
72 rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris
Ouvert du mercredi au dimanche

BENOÎT
CASTEL