**Gâteau des rois torsadé**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2092/01/gateau-des-rois-torsade-p1030867-r-copy.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**  
 **La veille :**

**La pâte briochée :  
- 4 œufs moyens**  
**- 2 càs d'eau tiède**  
**- 2 càs d'**[**eau de fleur d'oranger**](https://recettes.de/eau-de-fleur-d-oranger)  
**- 2 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **brun**  
**- ½ càc (≅ 2,5 g) de sel fin**  
**- 475 g de farine T 55**  
**- 5 g de levure sèche de boulanger (ou 15 g de levure fraîche)**  
**- 40 g de sucre en poudre**  
**- 190 g de beurre**  
Mettre dans la cuve de la MAP, les œufs, l'eau, l'eau de fleur d'oranger, le rhum et le sel. Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre et déposer le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout (1 h 20).  
Déposer la pâte dans un saladier et la replier plusieurs fois à l'aide d'une corne.  
La pâte est un peu molle, c'est normal.  
Couvrir le saladier et le déposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**La crème pâtissière :** Il en faut peu. Je l'ai préparée suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/creme-patissiere/) avec seulement ¼ de litre de lait. Filmer au contact.  
Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur.

**La crème frangipane et la garniture :  
- 60 g de beurre pommade**  
**- 60 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 2 jaunes d'œuf + une partie du blanc pour obtenir 60 g**  
**- 10 g de Maïzena ®**  
**- 75 g de** [**crème pâtissière**](https://recettes.de/creme-patissiere) **froide**  
**- 20 g de rhum**

Travailler le beurre pommade avec la poudre d'amande, le sucre et la Maïzena.  
Ajouter les jaunes et le blanc (le reste du blanc servira à dorer la brioche).  
Incorporer le rhum et travailler au fouet.  
Incorporer enfin a crème pâtissière bien froide et bien mélanger.  
Garder la crème frangipane au frais.

**Le lendemain :**

**Le montage et la cuisson :  
- 150 g de pépites de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **- 150 g de cubes d'**[**orange confite**](https://recettes.de/orange-confite) **- le blanc d'œuf restant  
- cacao en poudre  
- sucre en grains  
- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180° C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)ou** [Position four chaleur étuvée](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Position-four-chaleur-étuvée-.png)

Sortir la pâte du froid et l'étaler sur le plan de travail fariné en un grand rectangle d'environ 40 cm X 30. Étaler la crème frangipane sur toute la surface.  
Répartir les cubes d'orange et les pépites de chocolat.  
Rouler la pâte pour obtenir un boudin de 40 cm de long.  
Couper le rouleau par le milieu et tresser les deux morceaux. Souder les deux extrémités pour obtenir une couronne et la déposer sur la plaque.  
Laisser reposer pour que la pâte se réchauffe (30 minutes pour moi).  
Badigeonner de blanc d'œuf au pinceau.  
Saupoudrer de cacao et parsemer de grains de sucre.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Déposer sur le plat de service et saupoudrer de sucre glace.