

## FICHE PRODUIT

### PITHIVIERS

« Pithiviers fondant », « Pithiviers feuilleté », galette des rois. En dépit de leur apparence quasi identique, il ne faut cependant pas confondre la galette des rois et le pithiviers feuilleté. Ce dernier contient beaucoup plus de crème d'amande en garniture (trois fois plus qu'une galette des rois) et sa pâte feuilletée comporte plus de beurre. Aussi, la pâte du pithiviers nécessite quatre tours doubles et six tours simples alors que la galette des rois n'a besoin que de quatre tours simples.

Les pithiviers fondant ou feuilleté sont deux gâteaux fourrés à la crème d'amande (frangipane) qui portent le même nom mais dont l'apparence et la texture sont très différentes. Parfumée aujourd'hui au rhum, la crème d'amande l'était autrefois au kirsch.

« Pithiviers prime les autres villes par ses bonnes épices ; il a aussi ses gâteaux d'amandes qui sont très en renom. Sa crème d'amandes au beurre est la plus ancienne et une des meilleures » : ainsi s'exprimait à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle Pierre Lacam, dans son *Mémorial historique et géographique de la pâtisserie*.

Le pithiviers se consomme à l'apéritif avec du champagne, en dessert pour clore le repas ou à l'heure du goûter avec un café ou un thé. Le pithiviers fondant est réalisé pour des événements et fêtes par tout un chacun, pas uniquement par les professionnels.

