

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

GALETTE AUTOMNALE



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN



Galette automnale

Recette imaginée par Maxime Guérin



RECETTE POUR 3 GALETES DE Ø 26 CM

FEUILLETAGE

940 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
310 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
25 g de sel
125 g de **Beurre de la Laiterie de Condé-Sur-Vire Elle & Vire®**
25 g de vinaigre
500 g d'eau
1000 g de **Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel®**

Mélanger au crochet les farines, le beurre, le sel avec le vinaigre et l'eau au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 2 mm d'épaisseur et détailler des disques de 26 cm de diamètre. Laisser reposer.

POMMES CARAMÉLISÉES

118 g de sucre
38 g de **Beurre de la Laiterie de Condé-Sur-Vire Elle & Vire®**
38 g de Calvados (facultatif)
945 g de pommes golden

Éplucher et couper les pommes en quartiers. Réaliser un caramel à sec, déglacer avec le beurre et le calvados. Poêler les quartiers de pommes jusqu'à ce que les pommes deviennent translucides, de couleur caramel et fondantes à cœur. Finir la cuisson au four à 140°C entre 20 et 40 minutes environ (suivant la cuisson à la poêle pour extraire le maximum d'humidité). Laisser refroidir.

CRÈME PÂTISSIÈRE

99 g de lait
25 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre
5 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
5 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle.

CRÈME FRANGIPANE

217 g de **Beurre de la Laiterie de Condé-Sur-Vire Elle & Vire®**
217 g de Sucre
217 g d'œufs
217 g de poudre d'amandes (fine)
32 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
129 g de crème pâtissière
22 g de Calvados (facultatif)

Crémer le beurre pommade avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et la farine puis ajouter les œufs petit à petit. Lisser la crème pâtissière tempérée, mélanger les deux appareils puis ajouter l'alcool tiède.

DORURE À LA CRÈME

200 g de jaunes d'œufs
50 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
50 g de lait
6 g d'essence de café

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

FLOCONS D'AVOINE CARAMÉLISÉS

74 g de flocons d'avoine
49 g de sucre
25 g d'eau
2 g de **Beurre de la Laiterie de Condé-Sur-Vire Elle & Vire®**
0.37 g de fleur de sel

Cuire l'eau et le sucre à 117°C ajouter les flocons d'avoine, faire sabler puis caraméliser. Ajouter le beurre et la fleur de sel. Débarasser et laisser refroidir.

MONTAGE ET FINITIONS

QS de dextrose

Pocher 330 g de crème frangipane en cercles de 20 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Couper les quartiers de pommes caramélisées en deux dans l'épaisseur et insérer 160 g de morceaux de pommes dans chaque insert de frangipane. Saupoudrer les morceaux de pommes d'un peu de chapelure de biscuits puis mettre au congélateur.

Humidifier les bords d'un disque de feuilletage avec de l'eau et un pinceau. Déposer un insert de frangipane au centre. Refermer la galette avec un autre disque de feuilletage en faisant un quart de tour. Retourner la galette, dorer trois fois (espacées de 30 minutes au réfrigérateur). Rayer en pithiviers. Piquer et cuire au four ventilé à 170°C pendant 40 minutes environ. Saupoudrer de dextrose à la sortie du four puis cuire de nouveau 10 minutes à 170°C (ventilation au maximum).

Laisser refroidir puis poser un cercle de 5 cm de diamètre au centre de la galette, humidifier avec un peu de sirop et saupoudrer de flocons d'avoine caramélisés.



www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle & Vire Professionnel France



@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

