



GALETTE AUTHENTIQUE

Recette imaginée par Maxime Guérin





GALETTE AUTHENTIQUE

Recette originale de Maxime Guérin



RECETTE POUR 4 GAULETTES DE Ø 26 CM

FEUILLETAGE À LA CRÈME

500 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
1000 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
20 g de sel
100 g d'eau
1000 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
1000 g de **Beurre plaque Lescure®, AOP Beurre Charentes-Poitou**

Mélanger au crochet les farines, le sel avec l'eau et la crème au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur.

Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourner.

CRÈME PÂTISSIÈRE

141 g de lait
35 g jaune d'œuf
28 g de sucre
7 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
7 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle.

CRÈME FRANGIPANE AUTHENTIQUE

310 g de **Beurre rouleau doux Lescure®, AOP Beurre Charentes-Poitou**
310 g de sucre
310 g d'œuf
310 g de poudre d'amande brute (fine)
46 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
184 g de crème pâtissière
31 g de rhum brun (facultatif)

Crémer le beurre pommade avec le sucre au robot coupe (pour avoir une texture très fondante), ajouter la farine mélangée à la poudre d'amande brute, puis ajouter les œufs petit à petit.

Lisser la crème pâtissière tempérée, l'incorporer à la maryse puis ajouter l'alcool tiède.

DORURE À LA CRÈME

150 g de jaune d'œuf
75 g de lait
75 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

DORURE POUR LOGO

45 g de jaune d'œuf
5 g d'extrait de café

Mélanger les ingrédients ensemble.

FAÇONNAGE & CUISSON

250 g de sirop d'érable
250 g de sirop de marron confit

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 2 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 28 cm de diamètre. Laisser reposer.

Pocher 370 g de frangipane en ronds de 20 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson à l'aide d'une douille unie de 12 mm de diamètre puis mettre au congélateur.

Déposer un insert de frangipane au centre d'un disque de feuilletage. Humidifier les bords avec de l'eau et un pinceau. Refermer la galette avec un autre disque de feuilletage en faisant un quart de tour (pour une rétraction homogène). Redétailler les galettes à 26 cm de diamètre (optionnel). Chiqueter les galettes puis les retourner. Dorer 2 fois (espacées de 30 minutes au réfrigérateur). Une fois la dorure bien sèche déposer le chablon du logo Lescure et pulvériser une couche de jaune d'œuf mélangé à l'extrait de café.

Rayer en losange. Piquer et cuire au four ventilé à 170 °C pendant 50 minutes environ. À l'aide d'un pinceau, napper d'une fine couche de sirop d'érable ou de sirop de marron confit à 30 minutes et à 40 minutes de cuisson (pour avoir une galette très croustillante).



www.savencia-fd-foodservice.com

Lescure France

@lescure_fr

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

**L'EXCELLENCE
& VOUS**

J'en profite →

