



Galette Sésame

Recette imaginée par Maxime Guérin





Galette Sésame

Recette originale de Maxime Guérin

Voici une version un peu orientale de notre traditionnelle galette des Rois grâce à une nougatine au sésame qui surprendra agréablement par son intensité subtile et prononcée en même temps.



Recette pour 4 galettes Ø26cm

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 doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
25 g de vinaigre
500 g d'eau
1000 de **Beurre Plaque Lescure - AOP Charentes-Poitou**

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.

CRÈME PÂTISSIÈRE

350 g de lait
50 g de sucre
70 g de jaunes d'œufs
15 g de poudre à crème
15 g de farine T55 (environ 11% de protéines)

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle.

CRÈME FRANGIPANE

350 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
350 g de sucre
350 g d'œufs
350 g de poudre d'amandes
50 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
210 g de crème pâtissière
35 g de rhum brun (facultatif)

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

NOUGATINE SÉSAME

110 g de sucre
110 g de sirop de glucose
150 g de sésame blanc
10 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
1 g de fleur de sel

Chauffer le sésame au four ventilé. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Ajouter le glucose chauffé, mélanger puis incorporer le sésame chaud, le beurre et la fleur de sel. Étaler sur Silpat et cuire au four ventilé à 170°C pendant 15 à 20 minutes.

DORURE À LA CRÈME

200 g de jaunes d'œufs
50 g de **Crème Excellence Elle&Vire Professionnel®**
50 g de lait
QS d'essence de café

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

FINITIONS

QS de sésame blanc
QS de dextrose

FAÇONNAGE & CUISSON

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. Pocher 300 g de crème frangipane en cercle de 20 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Déposer 80 g d'éclats de nougatine sésame puis pocher de nouveau 100 g de frangipane, lisser et 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 (espacé de 30 minutes au réfrigérateur). Rayer en faisant un motif de deux rosaces inversées. Piquer et cuire au four ventilé à 170°C pendant 40 minutes environ. Sauter de dextrose à la sortie du four puis cuire de nouveau 10 minutes à 170°C. Laisser refroidir puis poser un cercle de 5cm de diamètre au centre de la galette, humidifier avec un peu de sirop et saupoudrer de sésame légèrement torréfié.

CONSEIL

Vous pouvez changer de fruits secs dans la nougatine selon convenance.



Retrouvez toute l'actualité produits et encore plus de recettes sur notre site www.savencia-fd-foodservice.com



#lescure_fr



@Lescurefrance

La Maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY