

GALETTE AUX GRAINS DE CASSIS POÊLÉS



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUERIN



Galette aux grains de cassis poêlés

Recette imaginée par Maxime Guérin



RECETTE POUR 4 GALETES 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 Extra Sec Elle & Vire Professionnel®

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 tourer.

CRÈME PÂTISSIÈRE

141 g de lait

35 g de 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

310 g de Beurre rouleau Lescure®,

AOP Beurre Charentes-Poitou

310 g de sucre

310 g d'œuf

310 g de poudre d'amande (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, ajouter la poudre d'amande et la farine puis ajouter les œufs petit à petit. Lisser la crème pâtissière tempérée, mélanger les deux appareils puis ajouter l'alcool tiède.

CASSIS POÊLÉS

643 g de cassis IQF

107 g de sucre

32 g de crème de cassis (facultatif)

Saisir les grains de cassis IQF avec le sucre et la crème de cassis dans une poêle bien chaude pour extraire le jus (en prenant soin de garder les grains entiers). Égoutter et réserver le jus des cassis.

OPALINE CASSIS HIBISCUS

374 g de fondant

124 g de jus des cassis

124 g de sirop de glucose

14 g de fleur d'hibiscus séchée

QS de colorant hydrosoluble rouge

Réaliser un sucre cuit à 150°C avec le fondant, le jus des cassis et le sirop de glucose. Ajouter le colorant et couler sur un Silpat et laisser refroidir. Mixer au robot coupe et ajouter les fleurs d'hibiscus réduites en poudre. Conserver à l'abri de l'humidité dans une boîte.

FINITION GALETTE AUX GRAINS DE CASSIS POÊLÉS

200 g de sucre cristal (gros grain)

200 g de semoule de maïs fine (polenta)

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

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 300 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. Ajouter 70 g de grains de cassis poêlés égouttés puis pocher 50 g de frangipane. Lisser et 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 rétractation homogène). Redétailler les galettes à 26 cm de diamètre (optionnel) puis piquer.

Retourner les galettes, humidifier avec de l'eau et un pinceau puis saupoudrer du mélange sucre / polenta. Retourner la galette côté polenta sur une feuille de papier cuisson et cuire à 170°C au four ventilé pendant 45 minutes environ. Retourner les galettes et saupoudrer d'opaline hibiscus puis remettre à cuire pendant 5 minutes.

À la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, mettre une fine couche de jus des cassis sur les galettes et laisser refroidir.



f Elle & Vire Professionnel France

ig @elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

