



Galette de Tradition

Recette imaginée par Maxime Guérin





Galette de Tradition

Recette originale de Maxime Guérin



RECETTE POUR 4 GALETTES DE ø 26 CM

PÂTE FEUILLETÉE

940 g de farine T55

310 g de farine T45

25 g de **Beurre rouleau Lescure®**,
AOP Beurre Charentes-Poitou

1000 g de **Beurre plaque Lescure®**,
AOP Beurre Charentes-Poitou

25 g de sel

25 g de vinaigre

500 g d'eau

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.

GARNITURE CRÈME PÂTISSIÈRE

179 g de lait

45 g de jaunes d'œufs

36 g de sucre

9 g de farine T55

9 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle.

GARNITURE CRÈME FRANGIPANE

393 g de **Beurre rouleau Lescure®**,
AOP Beurre Charentes-Poitou

2393 g de sucre

393 g d'œufs

393 g de poudre d'amandes

58 g de farine T55

233 g de crème pâtissière

39 g de rhum brun

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.

FINITION

200 g de jaunes d'œufs

50 g de crème 35%

50 g de lait

QS d'essence de café

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE ET 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 450 g de frangipane en rond de 20 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson 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. Retourner la galette, dorer trois fois (espacées de 30 minutes au réfrigérateur). Rayer en pithiviers ou en chevrons. Piquer et cuire au four ventilé à 170°C pendant 50 minutes environ.



 www.savencia-fd-foodservice.com

 Lescure France

 @lescore_fr

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

**L'EXCELLENCE
& VOUS**

J'en profite →

