



Galette intensément amande

Recette imaginée par Maxime Guérin





Galette intensément amande

Recette originale de Maxime Guérin

*Cette galette associe l'amande dans sa garniture mais aussi dans le décor.
Les amandes caramélisées au sucre amèneront de l'intensité et de la puissance lors de la dégustation.*

Pour 4 galettes Ø24 cm

FEUILLETAGE

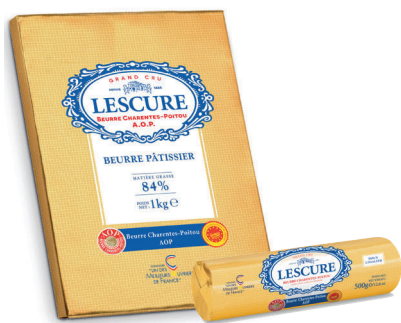
940 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
310 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
25 g de sel
125 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
25 g de vinaigre
500 g d'eau
1000 g de **Beurre pâtissier Lescure - AOP Charentes-Poitou**

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.

AMANDES CARAMELISÉES

270 g d'amandes brutes
140 g de sucre
30 g d'eau
15 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
1,5 g de fleur de sel

Chauffer légèrement les amandes au four ventilé. Cuire l'eau et le sucre à 117°C. Ajouter les amandes, faire sabler puis caraméliser. Ajouter le beurre et la fleur de sel. Débarrasser et laisser refroidir.



Existe aussi aux formats motte 5kg (Lescure & Surgères) et cubes 10kg/ 25kg (Surgères)

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

270 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
270 g de sucre
270 g d'œufs
270 g de poudre d'amande
40 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
160 g de crème pâtissière
27 g de rhum (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.

FINITION GALETTE AMANDE

100 g de sucre
100 g d'amandes brutes
100 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**

MONTAGE ET CUISSON

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 2,5 mm d'épaisseur et détailler des disques de 24 cm de diamètre. Laisser reposer.

Pocher 300 g de frangipane en rond de 18 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Insérer 80 g d'amandes caramélisées concassées et lisser 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. Retourner la galette, incruster des demi-amandes brutes. Passer une fine couche de beurre fondu à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de sucre semoule.

Retourner la galette (côté décor sur une feuille de papier cuisson) et piquer. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 45 minutes environ. Laisser refroidir avant de retourner les galettes.

CONSEIL

Attention à la torréfaction des amandes lors de la cuisson avec le sucre. Trop cuites les amandes apporteront un goût amer qui cassera l'équilibre des parfums.

Retrouvez toute l'actualité produit et encore plus de recettes pour renouveler votre offre

<https://www.savencia-fd-foodservice.com/la-societe/nos-marques/lescure>



@lescure_fr



@Lescurefrance

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY