

Galette Éclat de Maïs

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Galette Éclat de Maïs

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND



RECETTE POUR 4 GAULETTES Ø26CM

FEUILLETAGE À LA CRÈME

1500 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
30 g de sel
100 g d'eau
1000 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel***
1000 g de **Beurre Extra Sec 84% Elle & Vire Professionnel***

Dissoudre le sel dans l'eau. Mélanger au crochet la farine, l'eau salée et la crème au filet. Bouler, étaler en rectangle et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

INFUSION DE MAÏS ET POP-CORN

366 g de lait
273 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel***
25 g de maïs à pop-corn
25 g de maïs en boîte
25 g de maïs grillé salé

Faire bouillir le lait et la crème. Verser sur le pop-corn, le maïs en boîte et le maïs grillé salé. Mixer, chinoiser avec un tamis à grosse maille pour enlever les morceaux de maïs durs et laisser infuser une nuit au réfrigérateur.

POP-CORN CARAMÉLISÉS

20 g d'huile
70 g de maïs à pop-corn
85 g de sucre
2 g de sel
30 g de **Beurre doux de Normandie 82% Elle & Vire***
1 g de bicarbonate de soude

Faire chauffer les maïs dans une casserole avec l'huile. Réaliser un caramel à sec et ajouter le sel, le beurre et le bicarbonate de soude. Ajouter les pop-corn. Enrober et laisser refroidir.

CRÈME FRANGIPANE MAÏS POP-CORN

368 g de sucre
160 g de **Beurre doux de Normandie 82% Elle & Vire***
256 g d'œufs
224 g de poudre d'amandes (fine)
48 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
544 g de polenta sucrée crémeuse

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et débarrasser sur un silpat. Laisser refroidir. Mixer le caramel. Mélanger le beurre tempéré, la polenta sucrée crémeuse tempérée et le caramel mixé. Ajouter la poudre d'amandes et la farine puis ajouter les œufs petit à petit.

POLENTA SUCRÉE CRÉMEUSE

631 g d'infusion de maïs et pop-corn
25 g de semoule de maïs fine (Polenta)
27 g de vergeoise brune

Faire chauffer l'infusion de maïs pop-corn, ajouter la semoule de maïs fine (polenta) et cuire pendant 10 minutes à feux doux. Ajouter la vergeoise brune. Laisser refroidir au réfrigérateur.

PRALINÉ MAÏS

84 g d'amandes blanches entières
210 g de sucre
73 g de maïs grillé salé
52 g de popcorn
107 g d'huile de pépins de raisin

Torréfier les amandes au four ventilé à 140°C pendant 15 minutes. Réaliser un caramel blond à sec, débarrasser sur un silpat et laisser refroidir. Mixer le caramel au robot-coupe avec les amandes torréfiées, le maïs grillé salé et le pop-corn. Puis ajouter l'huile de pépins de raisin. Continuer de mixer jusqu'à obtenir un praliné lisse.

FINITIONS

250 g de sucre
250 g de semoule de maïs fine (Polenta)
70 g de Dextrose

Mélanger le sucre et la semoule de maïs. Réserver

MONTAGE

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 1,5 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 28 cm de diamètre. Laisser reposer. Pocher 380g 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 rétractation homogène). Redétailler les galettes à 26 cm de diamètre (optionnel). Retourner les galettes. Humidifier à l'aide d'un pinceau et de l'eau. Saupoudrer du mélange polenta et sucre. Et déposer sur les tapis en silicone coté semoule contre.

Piquer et cuire au four ventilé à 170°C pendant 50 minutes environ, retourner les galettes et les saupoudrer de dextrose. Recuire pendant 10 minutes. Laisser refroidir. Retourner les galettes et faire des trous à l'aide d'une douille et pocher le praliné maïs dans les cavités. Retourner les galettes, pocher un point de praliné maïs au centre et décorer avec quelques pop-corn caramélisés par-dessus.



Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit

www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

