

Galette des rois noisette, chocolat & gianduja

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 167g de lait
- 21g de levure fraîche
- 415g de farine T45
- 42g de cacao en poudre non sucré
- 90g d'œufs
- 7g de sel
- 28g de sucre
- 42g de beurre pommade
- 250g de beurre de tourage
- 54g de poudre de noisette
- 15g de sucre muscovado
- 34g d'œufs
- 6g de maïzena
- 30g de praliné noisette
- 50g de noisettes
- 50g de chocolat au lait (Jivara, ou un autre à minimum 40% de cacao)
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de crème liquide

Préparation

1. sauf les deux beurres dans la cuve du batteur muni du crochet, en faisant attention à ce que la levure ne soit pas en contact avec le sel.
2. Mélangez en vitesse 1 jusqu'à avoir un mélange homogène, puis en vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol.
3. Ajoutez ensuite le beurre pommade et pétrissez à nouveau jusqu'à avoir une pâte homogène.
4. Une fois que la pâte a atteint 24°C (si vous n'avez pas de thermomètre, ça prend à peu près 6-7 minutes en vitesse 2), recouvrez la d'un torchon humide puis laissez-la pousser pendant 1 heure à température ambiante.
5. Après la pousse, dégazez la pâte avec le poing puis étalez-la grossièrement.
6. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire, puis placez-la au congélateur pendant 40 minutes, puis au réfrigérateur pendant 20 minutes.
7. Étalez ensuite la pâte en un grand rectangle, et le beurre de tourage (qui ne doit pas être trop froid) en un plus petit rectangle.
8. Enfermez le beurre dans la détrempe, puis étalez la pâte en un grand rectangle.
9. Repliez-la de façon à faire un tour double : repliez les deux extrémités vers l'intérieur en laissant 2cm non recouverts de pâte au milieu.
10. Pliez encore la pâte en deux, puis placez-la au frais pendant 10 minutes.
11. Étalez ensuite à nouveau la pâte en un grand rectangle, puis pliez-la en 3 cette fois, de façon à faire un tour simple.
12. Ensuite, étalez la pâte sur 3-4mm d'épaisseur et détaillez un cercle de 24cm de diamètre, et un deuxième plus grand (27-28cm de diamètre).
13. Crèmez le beurre, puis ajoutez les œufs.
14. Incorporez ensuite le sucre, puis la poudre de noisette, la maïzena et enfin le praliné noisette.
15. Torréfiez les noisettes pendant une quinzaine de minutes à 150°C.

16. Une fois les noisettes refroidies, frottez-les pour retirer la peau puis placez-les dans le mixeur avec le sucre glace.
17. Mixez le mélange jusqu'à obtention d'une pâte, puis ajoutez le chocolat fondu.
18. Montage, cuisson & finitions : QS de noisettes 1 jaune d'œuf 1 cuillère à café de crème liquide Étalez la crème de noisette sur le plus petit cercle de pâte à brioche, en laissant 2-3cm de libre sur les côtés.
19. Parsemez de gianduja, et ajoutez la fève (ou si comme moi vous n'en avez pas, un fruit sec fera l'affaire ;-).
20. Badigeonnez d'eau le pourtour de la pâte, puis déposez le grand cercle de pâte dessus, en appuyant légèrement pour souder les deux pâtes.
21. A l'aide d'un cercle, redécoupez la galette de façon à avoir des bords bien taillés, ce qui aidera la pousse de la pâte.
22. Laissez la brioche lever pendant 30 minutes, puis mélangez le jaune d'œuf et la crème liquide et étalez à l'aide d'un pinceau la dorure sur la galette.
23. Rayez-la si vous voulez, puis enfournez pour 40 minutes à 170°C.
24. A la sortie du four, mettez la galette sur une grille et laissez-la refroidir, puis étalez dessus un peu de gianduja avant de parsemer toute la surface de la galette de demi-noisettes torréfiées.
25. Régalez-vous !