

Galette agrumes & fleur d'oranger (Maxime Frédéric)

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 80g de lait
- 9g de crème liquide
- 4,5g de maïzena
- 4,5g de farine
- 7,5g de sucre
- 16g de jaune d'œuf
- 2,3g de miel de châtaigner
- 5g de maïzena
- 14g de sucre de canne
- 32g de beurre
- 5g de miel de châtaigner
- 4g de pâte de vanille de Tahiti (j'ai utilisé de la poudre de vanille)
- 24g d'œuf
- 4g de fleur d'oranger
- 50g de crème pâtissière
- 1690g de beurre
- 675g de farine T45
- 640g d'eau
- 60g de sel
- 510g de beurre pommade
- 1575g de farine T55
- 132g de farine T55
- 280g de farine T45
- 80g de beurre
- 200g de crème liquide
- 10g de sel
- 20g de sucre de canne
- 200g de beurre de tourage

Préparation

1. sauf les œufs et la crème pâtissière dans la cuve du batteur muni de la feuille et mélangez.
2. Quand le mélange est homogène, ajoutez les œufs et continuez à mélanger 5 minutes à vitesse moyenne.
3. Ajoutez enfin la crème pâtissière.
4. Pesez de crème puis versez-la dans un moule de 16cm de diamètre.
5. Lissez la surface et placez au congélateur.
6. T45.
7. Préparez la détrempe : dissolvez le sel dans l'eau froide, ajoutez le beurre pommade et la farine T55 et mélangez au crochet jusqu'à avoir une pâte homogène.
8. Etalez la détrempe en un petit rectangle, et enfermez-la dans le beurre manié étalé en un plus grand rectangle.
9. Faites 4 tours simples, puis étalez sur une épaisseur de 1,25mm.
10. Détaillez deux cercles de 16 et 20cm.
11. Feuilletage sablé :J'ai divisé les quantités données par la recette par 5.
12. La recette était donnée pour alettes, j'ai donc réduit les quantités mais évidemment on peut difficilement faire une plus petite quantité si on veut pouvoir faire un rouleau et recouvrir la galette !

13. Sablez le beurre et les deux farines à l'aide du robot muni de la feuille ou à la main.
14. Dissolvez le sel et le sucre dans la crème liquide puis versez ce mélange sur le sablage précédent.
15. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
16. Laissez reposer un peu la pâte au réfrigérateur, puis étalez-la en un grand rectangle.
17. Étalez le beurre de tourage en un plus petit rectangle, et enfermez-le dans la détrempe.
18. Réalisez quatre tours doubles : étalez la pâte en un grand rectangle, repliez-la comme sur les photos, tournez la pâte d'un quart de tour, laissez-la reposer au frais minimum 30 minutes puis recommencez jusqu'à arriver à 4 tours.
19. Laissez la pâte au réfrigérateur, puis étalez-la sur 5mm d'épaisseur.
20. Si comme moi vous avez divisé les quantités, il faut l'étaler de façon à avoir un ruban de 6 ou 7m maximum.
21. On obtient donc un ruban de plusieurs mètres de longueur, ce qui est problématique puisque nous ne sommes pas très nombreux à avoir une table de plusieurs mètres de longueur.
22. J'ai donc réalisé le rouleau en plusieurs fois : j'ai fait plusieurs rubans d'un mètre de longueur que j'ai collés les uns aux autres avec un pinceau et un peu d'eau au fur et à mesure que je roulais la pâte.
23. Il faut obtenir un rouleau de 20cm de diamètre.
24. Une fois le rouleau réalisé, placez-le au congélateur.
25. Montage : Placez la pâte feuilletée de 20m de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé ou un silpat.
26. Mettez au centre la crème frangipane congelée, puis recouvrez avec la petite pâte feuilletée.
27. Collez les bords de la grande pâte sur la petite pâte avec un jaune d'œuf (j'ai utilisé de l'eau).
28. Dorez la galette à l'aide d'un jaune d'œuf, et piquez-la avec un cure-dent.
29. Découpez une tranche fine de pâte sablée feuilletée, et disposez la galette sur cette pâte sablée.
30. Saupoudrez le dessous avec de la cassonade.
31. Relevez les bords pour emprisonner la galette dans la pâte sablée feuilletée.
32. Enfournerez dans le four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes.
33. Dans le magazine, la recette s'arrête là, mais Maxime Frédéric a posté une vidéo de la préparation de la galette sur son compte instagram, dans laquelle on le voit saupoudrer sa galette de poudre de caramel à la fin de la cuisson.
34. J'ai donc réalisé un caramel à sec, que j'ai ensuite laissé cristalliser avant de le mixer pour obtenir une poudre.
35. Frédéric a également donné la recette de son caramel dans un commentaire : de sucre de canne bio, d'eau et de glucose cuits ensemble jusqu'à obtention d'un caramel puis refroidi et mixé.
36. Au bout de 40 minutes de cuisson, j'ai sorti ma galette du four et je l'ai saupoudrée de caramel en poudre avant de la remettre au four pour les 5 dernières minutes de cuisson.
37. Ça permet d'avoir une galette brillante et une pâte bien croustillante.
38. Voilà, vous savez tout !
39. Régalez-vous avec votre galette, vous l'avez bien mérité !