

Galette des rois croissant noisette, vanille, muscovado

Catégorie : Epiphanie

Ingrédients

- 250g de farine T55
- 250g de farine de gruau
- 10g de sel fin
- 60g de sucre semoule
- 20g de levure biologique
- 260g d'eau
- 12g de lait en poudre
- 50g de beurre
- 250g de beurre de tourage
- 1 jaune d'œuf
- 15g de sucre muscovado
- 8g de maïzena
- 70g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 125g de poudre de noisette
- 2 œufs
- 20g de maïzena
- 100g de beurre
- 90g de sucre muscovado
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille de Madagascar Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Avec le restant de pâte vous pouvez préparer des viennoiseries, et si besoin les congeler pour une prochaine fois.
3. Vous n'aurez qu'à les sortir du congélateur et les faire pousser avant de les faire cuire.
4. Placez l'eau dans le fond de la cuve du robot muni du crochet.
5. Ajoutez la levure émiettée puis le lait en poudre et remuez.
6. Couvrez avec les deux farines, puis déposez, en trois tas séparés, le sel, le sucre et le beurre.
7. Mélangez à petite vitesse pendant environ 5 à 10 minutes pour avoir une pâte bien homogène et non collante.
8. Débarrassez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte puis repliez-la et boulez-la.
9. Filmez la pâte et réservez-la à température ambiante pendant 30 minutes.
10. Mettez à nouveau la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, puis dégazez-la (faites sortir le gaz accumulé pendant le premier pointage en appuyant sur la pâte).
11. Comme la première fois, étalez-la puis repliez-la et boulez-la.
12. Aplatissez légèrement la pâte, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes (si besoin, vous pouvez la garder au frais pendant quelques heures ou une nuit).
13. Environ un quart d'heure avant de commencer le tourage, sortez le beurre de tourage du réfrigérateur et travaillez-le en tapant dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis lui donner une consistance élastique mais pas pommade.
14. Enfermez le beurre dans un petit rectangle de papier sulfurisé (environ 15*20cm maximum) et étalez-le pour lui donner une forme rectangulaire.

15. Mettez-le au frais quelques minutes avec la détrempe pour qu'ils soient à la même température.
16. Ensuite, étalez la détrempe en un rectangle environ de la même largeur et deux fois plus long que le rectangle de beurre.
17. Placez le beurre au centre de la détrempe, et refermez-la en appuyant bien pour ne pas avoir de plus d'air entre la détrempe et le beurre.
18. Soudez la pâte pour que le beurre soit bien enfermé.
19. Etalez la détrempe en un rectangle trois fois plus long que large, puis repliez la pâte en trois, comme un portefeuille.
20. C'est un tour simple.
21. Ensuite, vous pouvez soit enchaîner avec le tour double, soit laisser la pâte reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes (bien sûr, après l'avoir filmée).
22. Tournez la pâte d'un quart de tour, de façon à avoir la pliure sur la droite.
23. Etalez à nouveau, cette fois-ci en un rectangle quatre fois plus long que large, puis repliez une petite partie de la pâte vers le haut.
24. Repliez ensuite la pâte vers le bas, de façon à ce que les deux parties se rejoignent.
25. Repliez ensuite la pâte en deux, puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
26. Frangipane noisette : Crème pâtissière vanille/muscovado : 1 jaune d'œuf de sucre muscovado de maïzena de lait entierousse de vanille Faites chauffer le lait avec les grains de la gousse de vanille.
27. Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre et la maïzena.
28. Versez le lait chaud dessus en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
29. Faites épaissir à feu moyen en fouettant sans arrêt, puis filmez au contact et faites refroidir totalement.
30. Crème de noisette : de poudre de noisette 2 œufs de maïzena de beurre de sucre muscovado Mélangez le beurre pommade avec le sucre, la poudre de noisette et la maïzena puis ajoutez les œufs.
31. Frangipane : Mélangez la crème pâtissière avec la crème de noisette, puis versez la crème dans une poche à douille et passez au montage.
32. Cuisson : 1 œuf pour la dorure Quelques noisettes pour la frangipane & la déco Etalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur puis détaillez 2 cercles d'environ 30cm de diamètre (un légèrement plus grand que l'autre).
33. Sur le plus petit, pochez la crème frangipane en laissant un espace de 2 à 3cm libre sur les côtés.
34. Ajoutez des noisettes hachées grossièrement.
35. Humidifiez-le légèrement avec de l'eau, puis ajoutez la deuxième pâte en soudant bien les bords.
36. Mettez la galette au réfrigérateur minimum 30 minutes, puis sortez-la, retournez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
37. Dorez une première fois la galette avec l'œuf battu, puis placez-la au réfrigérateur 20 minutes.
38. Dorez-la à nouveau, et replacez-la à nouveau au réfrigérateur pendant 20 minutes.
39. Ensuite, rayez la galette et laissez-la pousser pendant 1h à 1h30 à température ambiante.
40. Enfin, enfournez-la dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 30 à 40 minutes, puis régalez-vous !