



Galette à la frangipane élue meilleure galette en 2019 par l'émission Très Très Bon

Galette à la frangipane élue meilleure galette en 2019 par l'émission « Très Très Bon », une recette de Jeffrey Cagnes, pâtisserie Stohrer à Paris

Ingrédients pour une galette

PREPARATION 2h15

TEMPS DE REPOS 6 H 30

TEMPS DE CUISSON 35 MINUTES

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ (IL RESTERA DE LA PÂTE)

Le beurre manié

- 330 g de beurre sec à température ambiante
- 130 g de farine type 55

La détrempe

- - 8 g de sel
- - 125 g d'eau
- - 3 g de vinaigre blanc
- - 100 g de beurre
- - 300 g de farine type 55+ un peu pour le plan de travail

POUR LA CRÈME FRANGIPANE

- 65 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 65 g de poudre d'amandes
- 50 g d'œuf
- 30 g de pâte d'amandes à 50 % d'amandes
- 20 ml de rhum
- 1,5 g de vanille liquide

- 12 g de farine

- 65 g de crème pâtissière

POUR LE SIROP DE FINITION

- 20 g de sucre semoule
- 15 g d'eau

POUR LA FINITION

- 1 œuf entier

MATÉRIEL

- Cercle de 30 cm de diamètre - Poche
- Douille unie n° 12
- Fève

FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre manié

Homogénéisez le beurre ramolli en le travaillant à la Maryse ou au robot muni de l'outil feuille. Incorporez la farine, sans échauffer ni émulsionner le mélange. Abaissez la préparation sur une feuille de papier sulfurisé en lui donnant la forme d'un rectangle d'environ 25 x 45 cm. Laissez reposer 1 heure au frais.

Détrempe

Dans un cul-de-poule, faites dissoudre le sel dans l'eau à peine froide (18-20 °C), puis ajoutez le vinaigre ainsi que le beurre en morceaux. Dans le robot muni du crochet, versez la farine, puis le mélange précédent. Actionnez l'appareil jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez la détrempe en lui donnant la forme d'un carré d'environ 25 cm de côté. Emballez-le dans du film plastique et laissez reposer 1 heure au frais.

Tourage

Sortez le beurre manié et la détrempe du réfrigérateur. Positionnez la détrempe au milieu du rectangle de beurre manié et rabattez ce dernier par-dessus - la détrempe doit être entièrement enveloppée par le beurre. Étalez une longue bande de cette pâte sur 1 cm d'épaisseur. Positionnez-la sur le plan de travail, le

petit côté devant vous. Rabattez le bord bas de la pâte au milieu de l'abaisse. Rabattez aussi le bord haut vers le milieu, en laissant environ 2 cm d'écart entre les deux. Repliez maintenant les deux parties l'une sur l'autre pour obtenir un carré à quatre couches.

Vous avez donné un tour double. Laissez reposer 1 heure au frais. Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur pour former un rectangle. Répétez l'opération précédente pour donner un second tour double. Réservez la pâte au frais pendant 2 heures dans du film plastique. Donnez ensuite un tour simple (pliez un tiers de la pâte vers le milieu de l'abaisse, et l'autre tiers vers le haut, par-dessus - vous obtenez trois couches superposées et non quatre). Étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm. Laissez reposer 30 minutes au frais.

CRÈME FRANGIPANE

Crémez le beurre, le sucre et la poudre d'amandes à la spatule. Mixez l'œuf avec la pâte d'amandes - le mélange doit être homogène. Incorporez à la première préparation. Montez au fouet. Ajoutez le rhum, la vanille liquide puis la farine. Mélangez le tout avec la crème pâtissière. Montez de nouveau au fouet afin que la texture soit bien aérée.

SIROP DE FINITION

Faites chauffer l'eau et le sucre.

MONTAGE ET FINITION

Il est important de faire une pâte assez fine, la galette n'en sera que plus fondante. On garnit la galette avec 300 à 350 g de crème frangipane, selon le goût de chacun

1. Découpez 2 abaisses de feuilletage de 30 cm de diamètre, soit environ 280 g pour chaque abaisse.
2. Disposez la première abaisse sur le plan de travail, puis badigeonnez le pourtour d'eau.
3. Pochez la crème frangipane (environ 340 g) avec la poche munie d'une douille n° 12.
4. N'oubliez pas de placer la fève !
5. Refermez soigneusement avec la seconde abaisse.

6. Soudez le bord et placez votre galette sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
7. Dorez une fois et laissez reposer au réfrigérateur. Laissez bien le temps à la galette de se raffermir. Dorez une seconde fois et laissez de nouveau refroidir.
8. Rayez la galette avec la pointe d'un couteau avant de l'enfourner pour environ 35 minutes à 180 °C. Badigeonnez-la de sirop dès la sortie du four

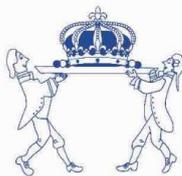
Une recette extraite de l'ouvrage ; **Les recettes mythiques de Stohrer, la plus ancienne pâtisserie de Paris**, par Jeffrey Cagnes !



LE LIVRE DE PÂTISSERIE STOHRER

BABAS
SAINT-HONORÉ
BABKAS
FRAISIERS
ÉCLAIRS
PAVLOVAS
GALETTES
PUITS D'AMOUR
TARTES
MILLEFEUILLES
PARIS-BREST
BÛCHES

48 recettes
de la pâtisserie
Stohrer par
JEFFREY CAGNES



PHOTOGRAPHIES
Martin Bruno
& Alexandre Guirkingier

CHÊNE

