



CORMAN

SINCE 1935

GALETTE MENDIANT



Succès garanti pour le Chef

GALETTE MENDIANT

Recette originale élaborée par les Chefs de La Maison de L'Excellence Savencia®

RECETTE POUR 3 GALETES DE Ø 26CM

FEUILLETAGE

940 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
310 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
25 g de sel
125 g de beurre
25 g de vinaigre
500 g d'eau
1000 g de **Beurre de Laiterie Plaque Corman®**

Mélanger au crochet les farines, le beurre, le sel avec le vinaigre et l'eau au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourner.

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 2 mm d'épaisseur et détailler des disques de 26 cm de diamètre. Laisser reposer.

CRÈME PÂTISSIÈRE

80 g de lait
20 g de jaunes d'œufs
16 g de sucre
4 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
4 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle.

CRÈME FRANGIPANE

176 g de beurre
176 g de sucre
176 g d'œufs
176 g de poudre d'amandes (fine)
26 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
104 g de crème pâtissière
18 g de rhum brun (facultatif)

Crémer le beurre pommade avec le sucre, ajouter la poudre d'amandes et la farine puis ajouter les œufs petit à petit. Lisser la crème pâtissière tempérée, mélanger les deux appareils puis ajouter l'alcool tiède.

MÉLANGE DE FRUITS SECS ET DE FRUITS CONFITS

62 g d'amandes brutes entières
62 g de noisettes brutes entières
25 g de pistaches vertes entières
50 g de raisins de Corinthe
50 g de cubes de citron confits
50 g de cubes d'oranges confites

Hacher grossièrement les noisettes et les amandes. Mélanger avec les raisins, pistaches, cubes d'oranges et citrons confits.

ECLATS DE CHOCOLAT FLEUR DE SEL

500 g de chocolat noir 67% «extra amer»
1 g de fleur de sel

Étaler 500 g de chocolat noir tempéré (30 cm par 40 cm) et saupoudrer de fleur de sel.

FLOCON D'AVOINE POLIGNAC CACAO

200 g de flocons d'avoine
50 g de blancs d'œufs
180 g de sucre
30 g de poudre de cacao

Mélanger le sucre et le cacao poudre. Mélanger les flocons d'avoine avec les blancs d'œufs puis ajouter au sucre cacao et mélanger ensemble. Laisser sécher et tamiser pour récupérer d'un côté l'excédent de sucre cacao et les flocons d'avoine de l'autre.

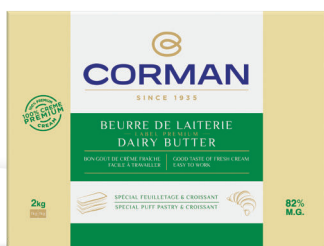
MONTAGE ET FINITIONS




50 g de grué de cacao finement mixé
QS de sucre glace

Pocher 130 g de crème frangipane dans des cercles de 20 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Ajouter 90 g de mélange de fruits secs et de fruits confits puis disposer 100 g d'éclats de chocolat fleur de sel en appuyant légèrement. Pocher de nouveau 130 g de crème frangipane et mettre au congélateur.

Humidifier les bords d'un disque de feuilletage avec de l'eau à l'aide d'un pinceau. Déposer un insert de frangipane au centre. Refermer la galette avec un autre disque de feuilletage en faisant un quart de tour. Humidifier les bords avec de l'eau à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer chaque galette de flocon d'avoine polignac cacao (environ 60 g) puis de grué finement mixé (environ 5 g) et enfin de sucre cacao (environ 15 g).

Retourner la galette (côté décor sur une feuille de papier cuisson) et piquer. Cuire au four ventilé à 165°C pendant 50 minutes environ. Laisser refroidir avant de retourner les galettes. Disposer un emporte-pièce à vol au vent de 22 cm de diamètre au centre puis saupoudrer la bordure de sucre glace.



 www.savencia-fd-foodservice.com
 Corman Professionnel France
 @cormanprofessionnel_france

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

