

Galette aux amandes

Etienne Leroy, Champion du Monde de la Pâtisserie 2017



Composition : Feuilletage inversé (1), crème d'amande (2), crème pâtissière amande (3), frangipane amande (4)

1. Feuilletage inversé

Beurre manié :

Beurre de tourage 650 gr

Farine T55 520 gr

Détrempe :

Eau 260 gr

Farine T55 605 gr

Sel 30 gr

Vinaigre 4,5 gr

Beurre fondu froid 195 gr

• **Beurre manié :** Mélanger ensemble le beurre de tourage et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Etaler en carré et refroidir.

Détrempe : Au crochet, mélanger sans pétrir la farine, le sel en versant petit les liquides et le beurre fondu froid. Etaler en carré et placer au froid.

Envelopper la pâte dans le beurre et donner 5 tours simples en laissant 2 heures de repos entre les tours. Abaisser à 2,5 mm. Détendre l'abaisse et détailler des disques de 220 mm de diamètre. Reposer au froid.

2. Crème d'amande

Beurre 88 gr

Sucre glace 88 gr

Œufs 140 gr

Poudre à crème 8 gr

Poudre d'amande brute torréfiée

88 gr

Farine T55 35 gr

Poids total 447 gr

• Crémiser le beurre et le sucre glace. Ajouter la moitié des poudres.

Ajouter les œufs et terminer par le reste des poudres.

3. Crème pâtissière amande

Lait d'amande 450 gr

Crème 35% Excellence Elle et

Vire 50 gr

Jaunes d'œufs 90 gr

Poudre à crème 25 gr

Farine T 55 25 gr

Sucre semoule 90 gr

Beurre 35 gr

Poids total 765 gr

• Porter à ébullition le lait d'amande et la crème. Blanchir les jaunes et le sucre semoule, ajouter la poudre à crème et la farine et détendre avec du liquide bouillant.

Cuire 3 minutes, Ajouter le beurre et mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Réserver à 4°C.

4. Frangipane amande

Crème d'amande 440 gr

Crème pâtissière amande 147 gr

Amandes brutes torréfiées

concassées 80 gr

• Tempérer et lisser la crème pâtissière. Incorporer la crème d'amande puis les amandes brutes

Montage :

• Mouiller à l'eau les contours du fond de galette (1). Garnir de frangipane amande (4) et fermer avec le disque du dessus en prenant soin de le tourner d'un quart de tour

Reposer au froid et retourner la galette.

Dorer la galette à la jaunure (250 gr de jaunes d'œufs + 50 gr de crème) et reposer au froid.

Dorer une deuxième fois et recouvrir de streusel amande cru.

Placer des cercles de 4 cm de hauteur sur les bords de la plaque, déposer un silpain par dessus et poser une plaque sur les cercles.

Cuire au four ventilé à 160°C.

Saupoudrer légèrement de neige décor et décorer de quelques amandes brutes taillées.