

GALETTE DES ROIS CALZONE AU CITRON ET AU YUZU

J'ai créé cette galette signature il y a 8 ans. Avec l'un de mes commis Victor Prodo, il ne nous restait qu'une seule abaisse de pâte feuilletée et l'idée est venue de faire une galette façon calzone. Elle a été déclinée en plusieurs parfums, jusqu'à celle-ci au citron et au yuzu qui donne une note d'agrumes très fraîche et acidulée à la frangipane.

Composition : pour une galette de 4 personnes

1. Pâte feuilletée inversée : abaisse de 280mm, soit 315 g
2. Crème frangipane au citron : 300 g
3. Ecorce de yuzu confit : 70 g
4. Dorure : 6 g
5. Sirop : 7 g

Pour dix galettes de 4 personnes

Pâte feuilletée inversée : pour 10 abaisses

1254 g de beurre
496 g de farine t55

1167 g de farine t55
58 g de sel fin
467 g d'eau
379 g de beurre

Procédé :

Réaliser le feuilletage inversé en commençant par les deux premiers ingrédients pour le beurre manié. Réaliser ensuite la détrempe avec le reste des ingrédients et tourner à 5 tours. Après repos, abaisser le feuilletage à 2.3mm d'épaisseur. Détailler en un cercle de 280mm de diamètre.

Crème frangipane au citron : pour 5 inserts de 200mm de diamètre, soit 10 inserts de calzone

370 g de sucre semoule
370 g de beurre pommade
370 g d'œuf entier
370 g de poudre d'amande
112 g de pâte d'amande 70%
36 g de farine t55
75 g de rhum
4 g d'amande amère
370 g de crème pâtissière
15 g de pâte de vanille
10 g de zeste de citron jaune

Procédé :

Mélanger la pâte d'amande, le sucre, les zestes de citron jaune et le beurre pommade, puis ajouter les œufs petit à petit. Ajouter la poudre d'amande et la farine, puis la crème pâtissière. A la fin, ajouter les aromes liquides. Chemiser dans des cercles à tarte de 200mm de diamètre. Lisser à ras bord et laisser prendre au congélateur. Après prise au froid, couper en deux les inserts.

Écorce de yuzu confit : 700 g

700 g d'écorce de yuzu confit

Procédé :

Mixer les écorces afin de réaliser une pâte. En pocher sur la moitié de l'abaisse, déposer le demi-cercle de frangipane et refermer la calzone. Laisser reposer.

Dorure : 125 g

83 g de blanc d'œuf
36 g de jaune d'œuf
3 g de lait entier
0.1 g de sel fin
0.1 g de colorant liquide rouge

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients. Récupérer la galette, la retourner et retailer les bordures avec un cercle de 260mm de diamètre. Dorer et rayer comme un chausson. Enfourner à 200°C et descendre directement à 170°C. Cuire 50 minutes à cette température.

Sirop : 70 g

35 g de sucre semoule
35 g d'eau

Procédé :

Réaliser le sirop. Après avoir défourné la galette, passer directement le sirop au pinceau sur le dessus de la galette. Mettre des zestes de citron jaune et des écorces de yuzu confit en décor.



Recette réalisée par
DESTY BRAMI
Chef pâtissier exécutif
du Château de Ferrières

