



Recette réalisée par
NICOLAS YU
Cher pâtissier et
fondateur de Magnolia Pâtisserie



LA GALETTE DES ROIS PISTACHE & GIANDUJA

« Un mariage qui bouscule la traditionnelle frangipane. L'onctuosité de la pistache s'unit à la gourmandise du gianduja, dans un feuilletage d'exception. Une création technique et un clin d'œil au savoir-faire rigoureux par mon apprentissage auprès d'un Meilleur Ouvrier de France, Arnaud Larher. »

1. Feuilletage Inversé

- Farine feuilletage 1050 g
- Beurre tourage fondu et tiède 345 g
- Eau 450 g
- Vinaigre blanc 9 g
- Sel fin 45 g
- Farine feuilletage 450 g
- Beurre tourage 1125 g

Procédé :

Pour le beurre manié, mélanger au batteur muni de la feuille le beurre de tourage avec la farine feuilletage sans trop donner de corps, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Étaler en rectangle régulier, filmer et réserver au réfrigérateur.

Pour la détrempe, dissoudre le sel fin et le vinaigre blanc dans l'eau froide.

Dans la cuve du batteur, verser la farine feuilletage, le beurre de tourage fondu et tiède, puis le mélange liquide. Pétrir brièvement à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée sans développer l'élasticité.

Former un pâton rectangulaire de la même épaisseur que le beurre manié, filmer et stocker au froid.

Après complet refroidissement des deux masses, étaler le beurre manié de manière à pouvoir y enfermer totalement la détrempe au centre.

Donner les tours 2 tours doubles et 1 tour simple, en observant les temps de repos indispensables au froid entre chaque tour.

2. Crème d'amandes à la pistache

- Beurre 160 g
- Sucre 160 g
- Poudres d'amandes 160 g
- Œufs entiers 120 g
- Poudre à flan 20 g
- Pâte de pistache non colorée 15 g

Procédé :

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, crémier le beurre pommade avec le sucre et la pâte de pistache non colorée à vitesse lente pour lisser l'ensemble sans incorporer trop d'air.

Ajouter la poudre d'amandes galettes et la poudre à flan préalablement tamisées ensemble, puis mélanger brièvement.

Incorporer les œufs progressivement à vitesse minimale pour lisser et homogénéiser la crème.

Réserver en poche à douille au réfrigérateur avant utilisation pour que la masse reprenne de la consistance.

3. Ganache chocolat gianduja

- Chocolat gianduja 160 g
- Crème liquide UHT 35% m.g. 160 g
- Sucre 50 g
- Beurre 50 g
- Jaunes d'œufs 100 g

Procédé :

Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide. Bouillir la crème et verser immédiatement en deux ou trois fois sur le chocolat gianduja (partiellement fondu) et mélanger à la maryse pour créer une émulsion élastique et brillante.

Laisser tiédir la préparation aux alentours de 35°C - 40°C, puis ajouter le beurre coupé en dés et le mélange jaunes/sucre.

Mixer intensément au plongeant sans incorporer d'air pour lisser parfaitement la ganache.

Montage :

Déposer un premier disque d'abaisse sur plaque.

Pocher la crème d'amandes à la pistache sur une hauteur de 1 cm, puis pocher la ganache directement par-dessus la crème.

Humidifier légèrement le bord, recouvrir avec le second disque d'abaisse pour refermer la galette, puis souder fermement.

Retourner l'ensemble pour obtenir une surface parfaitement plane, dorer, puis rayer le dessus à la pointe du couteau.

Enfourner à 165°C pendant 25 minutes, ours fermé, avec la ventilation sur 1.

À la fin de cette première phase, contrôler visuellement la hauteur et le développement du feuilletage.

Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes toujours à 165°C, cette fois ours ouvert, pour sécher le feuilletage et fixer la coloration.