

GALETTE MARRON WHISKY VANILLE

Etape 1 :

Feuilletage inversé :

1500 g de beurre de tourage 1 (tempéré)
600 g de farine de gruau
1400 g de farine t55
60 g de sel
450 g de beurre de tourage 2
600 g d'eau
10 g de vinaigre blanc

Procédé :

A l'aide d'un batteur et de sa feuille, réaliser un beurre manié avec le beurre de tourage 1 et la farine de gruau. Etaler en 60X40 cm, réserver à 10°C. Faire une détrempe en délayant le sel dans l'eau et le vinaigre, verser sur la farine t 55 et le beurre 2. Ne pas corser !
Former à 30X 40cm - Réserver à 4°C pendant 10 minutes.
Donner 1 tour portefeuille puis un tour simple et laisser reposer 2 Heures minimum à 4°C.
Rétérer l'opération en donnant 1 tour portefeuille puis 1 tour simple, repos 4 Heures minimum.
Terminer en donnant 1 tour simple, repos 2Heures minimum et abaisser à 2,5mm.
Détendre la pâte et détailler des disques de 22 cm de diamètre - stocker pour le montage (dans l'idéal, la veille pour le lendemain).

Etape 2 :

Frangipane marron whisky :

280 g de beurre pommade
275 g de sucre glace
190 g de poudre d'amandes brute
240 g d'œufs
50 g de crème liquide
400 g de crème pâtissière
100 g de whisky tourbé
2 pièces de gousse de vanille
300 g de pâtes de marron
30 g d'extrait de vanille
80 g de farine de châtaigne torréfiée
180 g de Débris de marrons confits
(garder le sirop !)
Les fèves de votre choix*

Procédé :

Au batteur muni de la feuille, détendre le beurre pommade avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes, et les œufs petit à petit - corner au fur et à mesure le fond de la cuve. Ajouter le whisky puis la crème liquide tempéré. Ajouter la crème pâtissière lissée puis la farine de châtaigne. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger sans foisonner ! Réaliser des inserts de 250 g pour un diamètre de Réaliser des inserts de 250 g pour un diamètre de 17 cm et ajouter les débris de marrons confits sans oublier la fève !
Stocker au surgélateur.

Etape 3 :

Paille croustillante vanille :

250 g d'eau froide
15 g de sel de Guérande
600 g de farine de gruau
15 g de vanille liquide
10 g de vanille poudre maison
150 g de beurre noisette
400 g de beurre de tourage

Procédé :

Faire la détrempe la veille. Donner 5 tours simples en respectant 2 heures de repos entre chaque tour. Le dernier tour, sucrer au sucre glace (100g) et plier. Pour les prochaines étapes, n'utiliser que du sucre glace pour étaler la pâte.
Donner 22 cm de largeur au pâton et abaisser à 3 cm.
Couper le pâton en deux dans sa longueur et accoler les deux parties avec de l'eau.
Placer au surgélateur 10 minutes et débiter des tranches de 0,5cm.
Coucher sur la tranche chaque morceaux de paille et les précuire sur silpat 10 minutes à 160°C (Elles ne doivent pas encore être colorées).
Congeler puis détailler en disques de 18cm de diamètre.
Sucrer et finir la cuisson à 160°C +/- 12minutes.
Réserver en boîte hermétique.

Montage & finitions :

Monter la galette de la sorte :

Humecter la partie basse de feuilletage, placer l'insert de frangipane marron congelé, déposer la partie haute de feuilletage en respectant le quart de tour (qui permettra à la galette de moins s'ovaliser) - Placer l'ensemble à 4°C quelques minutes.

Retourner l'ensemble et détailler à l'aide d'un scalpel les deux parties de feuilletage pour obtenir une coupe nette et régulière.
Stocker au congélateur jusqu'à utilisation.

Cuire sur plaque noire + silpain* :

Enfourner en four ventilé à 200°C - 5 minutes four fermé puis baisser à 170°C four ouvert pendant 40 minutes.

A la sortie du four, siroper avec le sirop des marrons confits et poser une paille croustillante.

Décorer de quelques morceaux de marrons confits, de neige décor et d'une gousse de vanille épuisée et séchée.

