



TRANSGOURMET

Jérôme De Oliveira
Champion du monde de Pâtisserie 2009

Recette de la Galette Pistache de Bronte

Pour 6 galettes

Feuilletage inversé

- Beurre extra-fin 491 gr
- Farine T55 196 gr
- Farine T 55 458 gr
- Sel fin 17 gr
- Eau 185 gr
- Beurre extra-fin 147 gr
- Vinaigre blanc 4 gr

• Travailler le beurre tempéré avec la première partie de la farine. Stocker 1 heure au frais. Mélanger sans corser la détrempe. Stocker 1 heure au frais. Enchâsser la détrempe dans le mélange beurre-farine. Donner 1 tour double repos 2 heures. Redonner 1 tour double repos 2 heures. Au final donner 1 tour simple. Le poids total donne 1 pâton. Étaler à 2 mm sur 3 plaques 40X60 cm et laisser reposer une nuit au frigo. Recouvrir d'une plaque et cuire à 170°C pendant 40 à 45 min. Défourner, retirer la plaque de dessus, saupoudrer de caramel en poudre. Renfourner à 240°C pendant 2 min pour faire caraméliser la pâte. Cela sur les deux cotés.

Crème d'amande pistache

- Beurre extra-fin 280 gr
- Sucre glace 280 gr
- Poudre de pistache 280 gr
- Œuf frais 168 gr
- Poudre crème pâtissière 28 gr

• Tamiser les poudres. Mélanger le beurre , les poudres et les œufs. Ne pas émulsionner le mélange.

Sirop à galette

- Eau 91 gr
- Sirop de glucose 91 gr
- Sucre semoule 218 gr

• Donner un bouillon avec les 3 ingrédients.



Montage

Étaler le feuilletage à 4mm. Détailler avec un gabarit en forme de pistache ouverte. Garnir avec la crème d'amande pistache. Pocher de la pâte de pistache pure dessus. Refermer avec la 2ème abaisse de feuilletage en chiquetant les bords. Dorer deux fois. Lamer selon son envie. Cuire à 160°C pendant 45mn. Siroter les galettes, repasser 3mn au four, retirer et laisser refroidir.

