

GALETTE DES ROIS SARRASIN, NOISETTE, ORANGE ET CHOCOLAT



Recette réalisée par
JANA LAI
Vice-Championne du Monde de
Pâtisserie et Championne
d'Europe de Sucre d'art

Recette pour 3 galettes

Composition : feuilletage inversé, crème de noisettes et sobacha.

Feuilletage inversé

600 g de beurre de tour en cubes
240 g de farine (Tradition T65)
240 g d'eau (environ)
25 g de sel
560 g farine (Tradition Type 55)
180 g de beurre de tour pommadé

Poids total : 1849 g

Procédé :

Malaxer le beurre sec en cubes et les 240 g de farine, étaler sur une plaque et mettre au réfrigérateur à 5°C pendant environ 1 heure. Réaliser une détrempe au batteur à l'aide du crochet avec les 560 g de farine, l'eau, le sel et le beurre pommadé. Conserver sous film alimentaire au moins 1 heure au réfrigérateur. Étaler le beurre mélangé au laminoin, dimension d'une demi-plaque (40 x 30 cm), puis disposer la détrempe sur le dessus à la même taille. Étaler au laminoin et donner un tour double, puis un tour simple. Laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur. Renouveler l'opération un tour double puis un tour simple. Placer le tout au réfrigérateur avant utilisation. Votre feuilletage sera à 5 tours. Conserver sous film une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, abaisser à 2 mm 1/4 puis détailler selon votre convenance.

Crème noisette / orange / sobacha

250 g de beurre pommadé
75 g de sucre glace
50 g de sucre de canne complet mixé
175 g de poudre de noisettes
75 g de sobacha (sarrasin torréfié)
13 g de poudre à crème
1 zeste d'orange
150 g d'œufs entiers
100 g de pépites de chocolat noir

Poids total : 888 g

Procédé :

Mélanger à la feuille au batteur, le beurre pommadé avec le sucre glace tamisé, la poudre de noisettes, le sobacha, la poudre à crème et le zeste d'une orange. Ajouter petit à petit les œufs tempérés puis les pépites de chocolat noir. Stocker en boîte hermétique pour le montage.

Dorure

100 g de jaunes d'œufs
10 g de crème 35% M.G

Poids total : 110 g

Procédé :

Procédé : Mixer les ingrédients ensemble.

Montage et finition

Détailler des disques de feuilletage, pocher la crème de noisettes/sobacha au centre, humidifier légèrement le contour avec un pinceau et de l'eau, recouvrir d'un second disque de pâte feuilletée. Presser légèrement tout autour afin de souder parfaitement les bords de la galette et réserver au frais. Retourner les galettes et dorer 2 fois, puis rayer régulièrement avec une lame de précision. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 50 à 60 minutes. À la sortie du four, napper au sirop à 30°B et laisser refroidir sur grille.

