Galette Briochée Abricot & Noisette
Recette pour 4 galettes de 22 cm de Ø (pour 7 personnes)

1. ***PÂTE À BRIOCHE (RECETTE DE BASE POUR 1000 G DE FARINE)***

   1000 g de farine
   40 g de levure
   150 g de sucre
   20 g de sel
   350 g d'oeufs
   250 g de lait environ
   500 g de beurre tempéré

   Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les oeufs et le lait puis pétrir environ 5 min en 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25°C. Pointage en bac, couvert.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)***

   1 L de lait
   80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
   100 g d'oeufs

150 à 200 g de sucre

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
1 L d'eau froide

Crème pâtissière à chaud : Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

OU

Crème pâtissière à froid : Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

3. ***CRÈME DIPLOMATE NOISETTE***

600 g de crème pâtissière
300 g de crème fouettée
100 g de Pâte Noisette cresco
50 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (au moins 20°C). Ajouter la pâte noisette puis la gélatine en fouettant vigoureusement. Incorporer progressivement la crème chantilly.

4. ***FOURRAGE ABRICOT***

600 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Détailler les pâtons de 300 g de pâte à brioche, façonner en boules et laisser détendre 5 min. Abaisser les pâtons en disques de 22 cm de Ø posés dans des cercles de même Ø, préalablement graissés à l'agent de démoulage Ouragan ancel. Laisser pousser environ 2 heures à 28°C. Dorer le dessus des galettes puis parsemer de noisettes hâchées. Cuire environ 25 min à 170°C en four à sole et à 160°C en four ventilé. Après refroidissement, couper les galettes en deux puis répartir et étaler le fourrage abricot dans chaque fond. A l'aide d'une poche munie d'une douille St Honoré, répartir la crème diplomate noisette. Déposer les fèves puis recouvrir avec les dessus des galettes.