Galette Frangipane Noisette, Poire & Vanille Tahitensis
Recette pour 4 galettes de 24 cm de Ø (pour 7 personnes)

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

1000 g de farine
750 g de beurre
20 g de sel
500 g d'eau environ

Pétrir sans corser, la farine, 100 g de beurre coupé en dés (prélevés sur les 750 g) le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la faire reposer 30 min au réfrigérateur. Etaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Etaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner deux tours supplémentaires en procédant comme les deux premiers puis laisser à nouveau reposer 30 min. Donner un dernier tour. Etaler la pâte feuilletée sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler les fonds de 20 cm de Ø. Laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

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
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. ***FRANGIPANE NOISETTE***

120 g de sucre
200 g de poudre de noisettes brutes
200 g de beurre pommade
250 g d'oeufs tempérés
120 g de Pâte Noisette cresco
300 g de crème pâtissière

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre le sucre, la poudre de noisettes, le beurre, les oeufs et la pâte noisette pendant environ 5 min à grande vitesse puis incorporer la crème pâtissière.

4. ***FOURRAGE POIRE & VANILLE TAHITENSIS***

1000 g de Fourrage Poire en Cubes ancel
20 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Incorporer l'extrait de vanille dans le fourrage poire.

5. ***SIROP***

100 g d'eau
100 g de sucre

Dans une casserole, faire bouillir l’eau et le sucre puis réserver.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Sur des plaques recouvertes de papier cuisson, déposer les fonds de feuilletage et dorer les contours au pinceau. A l’aide d’une spatule, répartir le fourrage poire & vanille Tahitensis sur les fonds, en partant du centre jusqu’à 2 cm du bord de la pâte. A l’aide d’une poche, répartir la frangipane à la noisette sur le fourrage poire & vanille Tahitensis. Placer les fèves. Recouvrir les galettes avec les fonds de feuilletage restants. Souder les bords, puis retourner les galettes. Chiqueter puis dorer les dessus. A l’aide de la pointe d’un couteau d’office, réaliser des incisions légères puis cuire environ 30 min à 180°C en four ventilé ou environ 40 min à 200°C en four à sole. A la sortie du four, napper de sirop le dessus des galettes et parsemer le pourtour de noisettes hachées grillées.