Galette Frangipane-Poire-Tonka
10 galettes

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 centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner deux premiers tours en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d'u 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 mm d'épaisseur puis détailler 20 fonds de 24 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
150 à 200 g de sucre

OU

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

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.
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***

300 g de sucre
300 g de poudre d'amandes blanches
300 g de beurre pommade
300 g d'oeufs tempérés
500 g de crème pâtissière

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre tous les ingrédients pendant environ 5 min à grande vitesse.

4. ***FOURRAGE POIRE-FÈVES DE TONKA***

1700 g de Fourrage Poire ancel
80 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé

Incorporer l'arôme naturel de fèves de Tonka dans le fourrage poire et mélanger.

5. ***SIROP***

50 g d'eau
50 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-fèves de tonka sur chaque fond, en partant du centre jusqu'à 2 cm du bord de la pâte. A la poche, répartir la frangipane sur le fourrage poire-fèves de Tonka. Placer les fèves. Recouvrir les galettes avec les fonds de feuilletage restants. Souder les bords, chiqueter puis dorer les galettes. A l'aide de la pointe d'un couteau, piquer les galettes à trois endroits puis dessiner une rosace en incisant très légèrement la pâte. Laisser reposer au frais environ ½ heure avant de cuire environ 30 min à 180°C en four ventilé ou 200°C en four à sole. A la sortie du four, badigeonner le dessus des galettes avec le sirop.