



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST. 1703

## GALETTE TRADITIONNELLE



LE CHEF

Création originale de  
Alexis BOUILLET,  
Chef pâtissier consultant,  
Twin's Creative Lab,  
Taiwan



Recette pour 4 galettes

### 1. PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Pour galette : 2 tours doubles + 1 tour simple  
293 g d'eau  
22 g de sel  
495 g de farine T65 (1)  
165 g de farine T55 (1)  
108 g de beurre en feuille 82% (1)  
655 g de beurre en feuille 82% (2)  
196 g de farine T65 (2)  
66 g de farine T55 (2)

**Jour 1 :** Préparer la base de la pâte. Placer dans le bol du batteur l'eau froide et le sel, puis les farines (1) et sur le dessus le beurre mou (1). A l'aide du crochet, mélanger délicatement. Préformer et laisser reposer la pâte 15 minutes à l'extérieur, puis former un joli carré avec un film plastique et conserver à 3°C au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le même jour, mélanger au crochet le beurre (2) (coupé en cubes, à conserver au froid) et les farines (2). Former un beau carré, l'emballer et le conserver à 3°C au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Jour 2 :** Incorporer la pâte au beurre, faire un double tour, reposer 2 heures à 3°C. Faire encore un double tour et garder 2 heures à 3°C. Faire un seul tour et garder la nuit à 3°C.

**Jour 3 :** Étaler à 3,75 mm, détendre la pâte et la découper.

### 2. CREME AUX AMANDES

(250 g par cercle de ø 15 cm)  
212 g de beurre  
212 g de sucre glace  
31 g de féculé de maïs  
212 g de poudre d'amande  
6,8 g de vanille en poudre  
153 g de crème pâtissière de base  
191 g d'œufs  
21 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Mélanger le beurre mou, le sucre glace et la féculé de maïs. Ajouter la poudre d'amande et la poudre de vanille, puis la crème pâtissière. Terminer par les œufs tempérés et le rhum Mount Gay®.

### 3. CRÈME PÂTISSIÈRE DE BASE

138 g de lait  
17 g de sucre  
35 g de jaunes d'œufs  
12 g de féculé de maïs

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la moitié du sucre. Mélanger les jaunes d'œufs et le reste du sucre. Terminer par la féculé de maïs. Cuire le tout comme une crème pâtissière. Mixer. Refroidir rapidement au congélateur. Conserver au réfrigérateur à 3°C.

### 4. DORURE

48 g de jaunes d'œufs  
12 g de crème 35%

Mélanger le tout et filtrer avant utilisation.

### 5. CAMEL OPALINE

300 g de sucre  
120 g d'eau  
90 g de glucose  
5 g de beurre de cacao

Cuire le sucre, l'eau et le glucose jusqu'à l'obtention d'une couleur brun doré. Ajouter le beurre de cacao et verser sur un Silpat®. Laisser refroidir et mixer au robot coupe.

### 6. MONTAGE

500 g de pâte feuilletée inversée  
250 g de crème aux amandes  
15 g de dorure  
100 g de caramel opaline  
Oeufs pour sceller les 2 couches de pâte feuilletée

**Étape 1 :** Préparer les disques de pâte feuilletée.

Bas : 21 cm - Haut : 22,5 cm

Couper ensuite avec un cercle inox de ø 20 cm.

... / ...



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**Étape 2 :** Mélanger la crème d'amande et mouler 250 g dans un cercle de ø 15 cm. Placer au congélateur.

**Étape 3 :** Prendre le premier disque de pâte feuilletée (le plus petit pour le fond), badigeonner d'œufs sur le pourtour et placer au milieu le disque de crème d'amande.

**Étape 4 :** Prendre le second disque de pâte feuilletée (le plus grand pour le dessus), le tourner de ¼ de tour et le placer sur la crème d'amande. Sceller sur le pourtour, sans bulles d'air.

**Étape 5 :** Placer au congélateur quelques minutes pour le rendre plus ferme, puis couper avec une lame bien aiguisée à 20 cm de diamètre.

**Étape 6 :** Laisser reposer au moins 2 heures à 3°C, puis congeler ou commencer la cuisson.

**Étape 7 :** Retourner la galette pour obtenir la surface plate vers le haut, puis badigeonner une première couche de dorure. Laisser sécher au réfrigérateur, puis badigeonner une seconde couche. Décorer le dessus à l'aide d'un couteau pointu.

**Étape 8 :** Cuire au four en plaçant les cercles sur chaque angle d'une plaque Silpain® (4/5 cm) + plaque anti-adhésive (vaporiser un peu d'huile pour s'assurer qu'elle n'adhère pas).

- **Four à convection :** Cuire à 165°C pendant 60/65 minutes, registre ouvert, vitesse 2 (cuire sans plateau sur le dessus pendant les 15/20 premières minutes).

- **Four à sole :** Cuire à 190°C en haut et 180°C en bas (avec une grille en-dessous) pendant 60/65 minutes, registre ouvert (cuire sans le plateau sur le dessus pendant les 15/20 premières minutes).

Saupoudrer de caramel opaline le dessus de la galette et faire chauffer au four de nouveau pendant 3 minutes (même température que la cuisson de la galette).

**Étape 9 :** Laissez refroidir sur une grille.

COINTREAU

  
RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

  
ST-RÉMY  
UNION DES VITICULTEURS DE FRANCE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
Griottines®  
COINTREAU

*jacobert*®

*Père*  
MAGLOIRE®