RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Père MAGLOIRE®

GALETTE AUX POMMES

GALETTE DES ROIS POMME CALVADOS



LE CHEF

Création originale
d'Alexis BOUILLET,
Chef pâtissier consultant,
Twin's Creative Lab,
Taïwan



Recette pour 4 galettes

1. PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

457 g de farine T65 (1)
153 g de farine de gruau T55 (1)
23 g de sel
198 g de beurre 82% (1)
252 g d'eau

655 g de beurre 82% (2)
196 g de farine T65 (2)
66 g de farine de gruau T55 (2)

Poids total: 2 000 g

Jour 1 :
Pâte de base : Dans le bol du robot, verser l'eau froide et le sel. Ajouter les farines (1), puis le beurre ramolli (1) par-dessus. À l'aide du crochet pétrisseur, mélanger délicatement jusqu'à ce que le tout soit juste homogène. Pré-façonner la pâte et laisser reposer 15 minutes à température ambiante. Façonner ensuite un carré bien net, envelopper dans du film alimentaire et conserver au réfrigérateur à 3°C jusqu'au lendemain.

Bloc de beurre : dans le bol du robot, mélanger le beurre froid coupé en cubes (2) et les farines (2) à l'aide du crochet pétrisseur. Mélanger juste assez pour obtenir un mélange homogène, puis former un carré. Envelopper dans du film alimentaire et conserver au réfrigérateur à 3°C jusqu'au lendemain.

Jour 2 :
Envelopper la pâte à l'intérieur du bloc de beurre. Effectuer un double tour et laisser reposer 2 heures à 3°C.
Effectuer un autre double tour, puis laisser reposer à nouveau pendant 2 heures à 3°C. Effectuer ensuite un simple tour et placer au réfrigérateur toute la nuit à 3°C.

Jour 3 :
Abaisser la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 3,75 mm. Laisser la pâte se détendre, puis découper à la forme souhaitée. Laisser reposer plusieurs heures à 3°C.

2. CRÈME AMANDE PÈRE MAGLOIRE® POUR GALETTE DES ROIS

200 g de beurre
200 g de sucre glace
30 g de farine de maïs
240 g de poudre d'amandes
6 g de vanille en poudre
144 g crème pâtissière de base
180 g d'oeufs
40 g de Calvados Père Magloire® 60%
Poids total : 1 040 g

Mélanger le beurre ramolli, le sucre glace et la fécule de maïs. Ajouter la poudre d'amandes et la vanille en poudre, puis la crème pâtissière. Terminer en incorporant les œufs tempérés et le Calvados Père Magloire®.

3. CRÈME PÂTISSIÈRE DE BASE

131 g de lait
26 g de jaunes d'oeufs
16 g de sucre
12 g de farine de maïs
Poids total : 185 g

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

4. «TARTE FINE» AUX POMMES

1 200 g de pommes rouges (Fuji)
600 g de beurre clarifié
3 g de gousse de vanille
300 g de cassonade brute
Poids total : 2 103 g

Éplucher les pommes et retirer le cœur. Couper en fines

... / ...

COINTREAU · RÉMY MARTIN · MOUNT GAY Barbados Rum 1703 · PORT CHARLOTTE · ST-RÉMY · THE BOTANIST · METAXA · "Iles du Vent" · jacobert · Père MAGLOIRE® · Griottines · Amarena COINTREAU

tranches. Disposer sur un Silpat pour former un disque de ø 22 cm.
Badigeonner une couche de beurre clarifié à la vanille, puis saupoudrer de cassonade brute.
Faire cuire à 210°C, vitesse 2, clapet ouvert, pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les pommes prennent une couleur dorée.
Badigeonner une nouvelle couche de beurre clarifié à la vanille, puis saupoudrer de cassonade brute.
Recouvrir d'une feuille d'aluminium, puis poursuivre la cuisson à 180°C, vitesse 2, clapet ouvert, pendant 30 minutes.
Retirer la feuille d'aluminium, badigeonner une nouvelle couche de beurre clarifié à la vanille, puis saupoudrer de cassonade brute.
Terminer la cuisson à 180°C, vitesse 2, clapet ouvert, jusqu'à obtenir la couleur et la texture souhaitées.

5. MONTAGE

500 g de pâte feuilletée inversée
Fond : 21 cm / Couvercle : 22,5 cm / Découper ensuite à l'aide d'un cercle de 20 cm
250 g de crème d'amandes Père Magloire®
Cercle en inox de 15 cm de diamètre. Découper ensuite à l'aide d'un cercle de 20 cm
300 g de pommes « Tarte fine »
Glaçage neutre
Œufs pour sceller les 2 couches de pâte feuilletée

Étape 1 : Préparer les disques de pâte feuilletée.

Étape 2 : Mélanger la crème d'amandes Père Magloire® et verser 250 g dans un cercle de ø 15 cm. Mettre au congélateur.

Étape 3 : Prendre le premier disque de pâte feuilletée (le plus petit pour le fond), badigeonner les bords d'œuf battu et placer au centre le disque de crème d'amandes Père Magloire®.

Étape 4 : Prendre le second disque de pâte feuilletée (le plus grand pour le dessus), le tourner d'un quart de tour avant de le placer sur la crème d'amandes Père Magloire®. Sceller les bords sans laisser de bulles d'air.

Étape 5 : Placer le tout au congélateur quelques minutes pour raffermir, puis découper à l'aide d'un emporte-pièce bien aiguisé pour obtenir un ø 20 cm.

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

Étape 7 : Retourner la galette pour que la surface plane soit tournée vers le haut.

Étape 8 : Enfourner sur une feuille Silpain en plaçant des cercles aux quatre coins de la plaque (4,5 cm de hauteur) + 1 plaque antiadhésive (vaporiser un peu d'huile pour éviter que la galette ne colle sur le dessus).

- Four à convection : cuire à 170°C pendant 65 à 70 minutes, clapet ouvert, vitesse 2 (sans plaque sur le dessus pendant les 15 à 20 premières minutes), puis étaler du caramel opaline sur la tarte et remettre au four pendant 2 à 3 minutes.

- Four à étages : cuire à 200°C en haut et 190°C en bas (avec une grille en dessous) pendant 65 à 70 minutes, porte ouverte (cuire sans plaque sur le dessus pendant les 15 à 20 premières minutes), puis étaler le caramel opaline sur le dessus et remettre au four pendant 2 à 3 minutes.

Étape 9 : Laisser refroidir sur grille.

Étape 10 : Préparez la tarte fine aux pommes, faire cuire et congeler.
Découper de la même taille que la galette. Vaporiser une fine couche de glaçage neutre et disposer sur le dessus de la galette.
Décorer avec des pommes fraîches et une gousse de vanille.