

GALETTE VANILLE

NOROHY



POUR 6 PERSONNES

CALCULÉE POUR Ø 22 CM

DÉTREMPE POUR « PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE »

Farine T45	1060 g
Eau minérale	455 g
Beurre sec 84 %	340 g
Sel	35 g

Fraser tous les ingrédients, sans trop **travailler** la pâte.
Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

BEURRE MANIÉ POUR « PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE »

Beurre sec 84 %	1140 g
Farine T55	455 g
Pâte de Vanille	85 g

Fraser le beurre avec la farine et **l'étaler** entre deux feuilles plastiques.

Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Beurre Manié.....	1590 g
Détrempe	1910 g

Après le premier pliage de la détrempe et du beurre manié, **donner** un tour double, **laisser reposer** au minimum 2 heures puis **redonner** un autre tour double.

Conserver une nuit au réfrigérateur et **terminer** par un tour simple avant l'utilisation.

CRÈME PÂTISSÈRE DE BASE POUR « CRÈME D'AMANDE VANILLE »

Lait entier UHT	315 g
Crème UHT 35 %	35 g
Amidon	17 g
Farine T45	10 g
Jaunes d'œufs.....	40 g
Sucre Semoule	105 g
Vanille gousse Madagascar NOROHY	4 g

Porter le lait et la crème à ébullition, et **infuser** la ½ gousse de vanille.

Mélanger au fouet l'amidon, la farine et le sucre semoule, puis **ajouter** les jaunes d'œufs.

Verser le lait et la crème bouillante sur ce mélange puis **pasteuriser** l'ensemble.

CRÈME D'AMANDE VANILLE

Beurre sec 84 %	530 g
Pâte d'amande de Provence 50 %.....	1060 g
Amande blanche poudre	130 g
Amidon	55 g
Extrait vanille.....	90 g
Œufs entiers	530 g
Crème pâtissière	530 g

Détendre la pâte d'amandes avec les œufs en les **incorporant** un par un.

Ajouter la poudre d'amandes, l'extrait de vanille et le beurre en pommade.

Monter légèrement l'appareil puis **ajouter** l'amidon de maïs.

Terminer en incorporant la crème pâtissière tempérée.



Réserver au froid ou **utiliser** de suite.

Cette recette vous est offerte par :



NOROHY
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

Une recette originale de :
David Briand

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Cherrystone

DRESSAGE & FINITION

Réaliser le feuilletage inversé, la crème d'amande vanille.

Abaisser le feuilletage à 4 mm et **détailler** des disques de 21 cm de diamètre.

Garnir les galettes avec environ 250 g crème d'amande Vanille.

Placer la fève.

Refermer avec le disque de feuilletage.

Dorer et **rayer** le feuilletage.

Cuire au four à 180°C pendant environ 40 minutes.

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, **verser** sur une feuille siliconée et **laisser refroidir**.

Broyer le caramel finement et **saupoudrer** sur les galettes cuites. **Passer** 2 minutes au four afin de **faire fondre** le caramel.

Cette technique permet d'**avoir** une caramélisation régulière sans **risquer** de **brûler** le feuilletage.

