

Comment faire une Galette frangipanne?

Recette pour 2 galettes de 6 personnes. Avec les 2 méthodes de feuilletage.

1/ Feuilletage en méthode inversée:



Mélanger 75g de farine type 55 avec 250g de beurre ramolli pour obtenir un mélange homogène (beurre manié), Etaler le beurre au rouleau pour faire un rectangle de 40 cm de long sur 30 cm de large. Laisser refroidir au froid 20 minutes.



Faire la détrempe en mélangeant à la main sans trop pétrir pour ne pas donner de corps à la pâte, 250g de farine de type 55 avec 6g de sel et 125g d'eau. Faire une boule, recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 1/4 heure.



Etaler la détrempe en rectangle de 20 cm sur 30 cm et poser sur le rectangle de beurre manié. Plier le beurre pour recouvrir la pâte.



Étaler dans le sens de la longueur sur environ 60cm en utilisant de la farine, dessus et dessous pour éviter que la pâte ne colle. Une fois étalé, retirer la farine à l'aide d'une balayette et plier en trois parts égales. C'est le premier tour. Faire pivoter le pâton d'un quart de tour et recommencer à étaler la pâte sur 60 cm. Il est inutile d'élargir le pâton, c'est en effet la longueur du tour qui donnera la largeur du suivant puisqu'à chaque tour on pivote le pâton. Recouvrir ce pâton d'un film alimentaire pour qu'il ne croûte pas et laisser reposer une heure au froid.



Recommencer la même procédure que précédemment pour donner de nouveau deux tours et laisser reposer de nouveau 1 heure.

1 heure plus tard, terminer le feuilletage par les deux derniers tours, soit 6 au total et laisser reposer 1/2 au moins au froid, toujours couvert de film alimentaire.

2 /Feuilletage, méthode traditionnelle:



Mélanger à la main sans pétrir de trop pour ne pas donner de corps à la pâte:
500g de farine type 55, 10g de sel et 250g d'eau. Faire une boule et laisser reposer 30 mn.



Etaler 375g de beurre en carré de 5 mm d'épaisseur d'environ 20cm sur 20 cm.



Etaler la pâte environ 30 cm sur 30 cm.



Recouvrir le beurre en pliant la pâte comme une enveloppe postale, coin par coin.



Commencer par écraser un peu les deux bords opposés pour éviter que le beurre ne sorte par les extrémités. Etaler doucement ce pâton comme précisé dans la méthode inversée sur une longueur d'environ 60 cm.



Procéder à l'identique pour les 6 tours en respectant les mêmes temps de repos. A chaque fois que le pâton va en repos au froid, penser à faire des petites marques avec les doigts sur le dessus de la pâte. 2 pour 2 tours, 4 pour 4 tours, etc. c'est utile surtout quand on a plusieurs pâtons, pour ne pas les mélanger.

Denis Hauchard - CFA Aiglon

Sirop de glaçage:

faire bouillir 75g de sucre avec 65g d'eau et réserver.

Crème pâtissière:



Faire bouillir 125g de lait, mélanger en fouettant énergiquement: 1 jaune d'œuf avec 35g de sucre pour blanchir l'appareil. Ajouter 15g de poudre à crème ou de maïzena puis verser, hors du feu, le lait dans le mélange. Remettre dans la casserole sur le feu et faire bouillir en fouettant énergiquement pour éviter que la crème brûle au fond. Verser sur un film alimentaire, recouvrir et mettre à refroidir.

Crème d'amande:



Mélanger 100g de beurre mou avec 100g de sucre. Quand le mélange est lisse, incorporer toujours en fouettant 1 œuf, puis quand in est bien mélangé, 1 second œuf toujours en fouettant. Ajouter 20g de farine mélangée à 100d de poudre d'amande. Fouetter toujours pour obtenir une crème mousseuse et blanchie. Il est possible de la parfumer avec un peu de rhum, d'eau de fleurs d'oranger ou d'extrait d'amandes amères suivant les goûts.

Crème frangianne:

Pour obtenir une crème frangipanne, fouetter la crème pâtissière et incorporer au fouet la crème d'amande.



Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 4 mm, vérifier que l'on a bien la possibilité de couper nos 4 cercles. Couper les disques et les déposer sur feuille de papier cuisson. Dorer le bord d'un des disques de feuilletage sur 2 cm environ avec un œufs battu.



Garnir de crème frangipane à l'aide d'une poche à douille avec une douille unie de 6 ou 8 en spirale, sans en mettre sur les bords. Ne pas oublier de mettre la fève. Poser le second disque et appuyer sur les bords pour le coller.



Chiqueter les bords en appuyant avec un doigt et en incisant le bord avec un petit couteau. Cette action a pour effet de sceller la galette et de dessiner la tranche. Puis dorer le dessus à l'œufs et rayer avec le petit couteau en prenant soin de ne pas couper la pâte, ce qui aurait le mauvais effet de s'ouvrir à la cuisson. Faire 1 ou 2 petit trou sur le dessus pour éviter qu'elle ne gonfle de trop.



Autre méthode pour terminer une galette, destinée surtout quand on ajoute des pommes, des poires ou tout autre fruit rejetant du jus à la cuisson, au lieu de chiqueter, il faut plier la pâte avec les doigts en poussant avec le pouce et en tirant avec le doigt puis en faisant des petits plis. Retourner la galette, dorer et rayer.

Cuisson:



Avant cuisson, laisser TOUJOURS reposer la galette 1 ou plusieurs heures au froid. Si elle est cuite en direct, elle se déformera, et comme les deux disques n'ont pas obligatoirement été étalés dans le même sens, la galette s'ouvrira, la crème coulera sur la plaque, brûlera, et la galette sera presque vide.

Cuire à 200°C pendant environ 20 mn.

A la sortie du four, glacer au pinceau le dessus de la galette avec le sirop et laisser refroidir sur grille.

Pour la déguster plus tard, voir le lendemain, faire chauffer le four, et mettre 10 mn la galette dans le four chaud éteint.

NB: Poser les chutes de feuilletage (rognures) les unes sur les autres elles peuvent servir à beaucoup d'autres choses comme le fonçage de tartes ou la fabrication d'autres pâtisseries. Dans l'hypothèse où il y aurait plusieurs pâtons, on incorpore les rognures du premier pâton dans le pliage du dernier tour du pâton suivant et ainsi de suite.