Il était une Fois…

LA GALETTE DES ROIS

PAR LES CHEFS PÂTISSIERS DE L'ÉCOLE VALRHONA

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Sommaire

Galette Chocorange page.3

Galette Brownies page.5

Comme une Couronne page.7

Zoom sur les produits page.9

Passion, Transmission, Création.

Depuis 30 ans les pâtissiers de l'École Valrhona apportent leur soutien aux professionnels au quotidien, dans leur laboratoire. Installés au plus près des artisans et restaurateurs avec 4 sites dans le monde : à Tain l'Hermitage, Paris, Tokyo (Japon) et Brooklyn (USA), ce sont plus de 25 pâtissiers formateurs que Valrhona met à disposition de ses clients afin de les aider dans le développement de leur activité.

Les pâtissiers du monde entier se rendent à l'École Valrhona pour y rencontrer d'autres professionnels et s'enrichir de nouvelles idées auprès d'eux.
En collaboration avec Frédéric Bau, Directeur de la Création, l'équipe de l'École Valrhona travaille également à la recherche et au développement de nouvelles recettes, concepts pâtissiers, techniques ou matériels. La proximité avec les ingénieurs spécialisés permet le développement de nouvelles techniques et une approche scientifique des matières premières et de leur mise en œuvre.

L'École
VALRHONA

Les pâtissiers de l'École Valrhona

Galette Chocorange

Une recette originale de David Briand,
Chef Pâtissier à l'École Valrhona.

Recette calculée pour 10 galettes de 21 cm de diamètre (pour 6 personnes).

BEURRE MANIÉ

1140 g beurre sec 84%
455 g farine T45

Fraser le beurre avec la farine et l'étaler entre deux feuilles plastique.
Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

DÉTREMPE

1060 g farine T45
455 g eau
340 g beurre 84%
40 g sel
10 g vinaigre

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

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

1590 g beurre manié
1900 g détrempe

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.

MARMELADE D'ORANGE

810 g oranges
60 g beurre sec 84%
60 g cassonade
200 g sucre semoule
97 g sucre inverti Sosa Ingrédients
245 g jus d'orange
21 g amidon de maïs

Laver et brosser les oranges. Les faire bouillir pendant 30 minutes dans beaucoup d'eau afin de réduire leur amertume. Égoutter. Couper les oranges grossièrement, peser la quantité nécessaire et les faire revenir au beurre, avec la cassonade. À feu doux, laisser caraméliser, ajouter les sucres et recouvrir de jus d'orange. Laisser réduire jusqu'à presque complète évaporation. Recouvrir de jus d'orange une nouvelle fois et laisser réduire. Ajouter l'amidon de maïs préalablement mélangé avec un peu d'eau. Faire bouillir quelques minutes en remuant vivement afin d'éviter une texture farineuse. Mixer pour obtenir une compote très fine. Réserver au réfrigérateur.

CRÈME D'AMANDES CHOCOLAT EXTRA AMER

1060 g Pâte d'amandes de Provence 50% Valrhona
525 g œufs entiers
143 g poudre d'amandes Sosa Ingrédients
525 g beurre sec 84%
41 g amidon de maïs
627 g Couverture Extra Amer 67% Valrhona
143 g crème fleurette 35%

Détendre la pâte d'amandes progressivement avec les œufs tempérés. Ajouter la poudre d'amande, le beurre en pommade. Monter légèrement l'appareil puis ajouter l'amidon de maïs. Incorporer le chocolat fondu à 35/40°C, bien mélanger et terminer par la crème. Réserver au réfrigérateur ou utiliser de suite.

DISQUES D'ORANGE SÉCHÉS

570 g oranges
30 g sucre glace

Couper des disques d'orange le plus finement possible à l'aide d'une trancheuse à jambon ou d'une mandoline. Saupoudrer légèrement de sucre glace et faire sécher au four à 80°C pendant environ 4h. Réserver à l'abri de l'humidité.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le feuilletage inversé, la crème d'amande chocolat et la marmelade d'orange.
Abaisser le feuilletage à 4 mm et détailler des disques de 21 cm de diamètre.
Sur l'un des deux disques de la galette, découper au centre un rond de 6 cm de diamètre.
Garnir les galettes avec environ 100 g de marmelade d'orange puis 300 g de crème d'amande chocolat.
Placer la fève. Refermer avec le disque de feuilletage percé. Dorer et rayer le feuilletage. Cuire au four à 180°C pendant environ 40 minutes.
À la sortie du four, déposer un disque d'orange séché.
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.

Galette Brownies

Une recette originale de David Briand,
Chef Pâtissier à l'École Valrhona.

Recette calculée pour 10 galettes de 21 cm de diamètre (pour 6 personnes).

BEURRE MANIÉ

1140 g beurre sec 84%
455 g farine T45

Fraser le beurre avec la farine et l'étaler entre deux feuilles plastique.
Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

DÉTREMPE

1060 g farine T45
455 g eau
340 g beurre 84%
35 g sel
10 g vinaigre

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

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

1590 g beurre manié
1900 g détrempe

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.

BROWNIE GALETTE

195 g amandes blanches
195 g pistaches
195 g noix de pécan
665 g cassonade
470 g œufs entiers
585 g beurre sec 84%
330 g Couverture Extra Amer 67% Valrhona
275 g farine T55
585 g Pépites Noires 52% Valrhona

Concasser et torréfier les amandes, les pistaches et noix de pécan à 160°C. Mélanger brièvement la cassonade avec les œufs, simplement pour fondre les cristaux de cassonade. Fondre le beurre et le chocolat, vérifier la température (45-50°C). Incorporer au premier mélange. Ajouter la farine tamisée, les fruits secs concassés grillés et à la fin les pépites.

STREUZEL AMANDES

240 g cassonade
240 g farine T55
240 g poudre d'amandes Sosa Ingrédients
240 g beurre sec 84%

Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le beurre froid en petits cubes et mélanger l'ensemble au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange. Passer la pâte froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson. Cuire à 150-160°C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le feuilletage inversé et le brownie.
Abaisser le feuilletage à 4 mm, laisser reposer 30 minutes puis détailler des disques de 22 cm de diamètre.
Garnir avec environ 300 g d'appareil à brownies par galette. Placer la fève. Refermer et laisser reposer au froid.
Dorer et déposer aussitôt 80 g de streuzel amande cru dans un cercle de 18 cm directement sur la galette. Appuyer légèrement sur le bord du cercle afin de marquer le feuilletage. Retirer le cercle. Cuire au four à 180°C pendant environ 45 minutes.
Garnir de brownies (200 g) un cadre de 20 cm et cuire à 170°C pendant environ 12 minutes.
Réaliser un caramel à sec avec 300 g de 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. Décorer avec 3 petits carrés de brownies cuits à part.

Comme une Couronne

Une recette originale de David Briand,
Chef Pâtissier à l'École Valrhona.

Recette calculée pour 6 couronnes de 4 personnes.

GANACHE MONTÉE VANILLE

290 g crème fleurette 35%
4 g gousse de vanille Norohy*
30 g sucre inverti Sosa Ingrédients
30 g glucose DE 38/40 Sosa Ingrédients
205 g Chocolat Opalys 33% Valrhona
455 g crème fleurette 35%
1 zeste de citron vert

Porter à ébullition la petite quantité de crème. Infuser la vanille et le zeste de citron 20 minutes. Chinoiser, repeser la crème et compléter si nécessaire. Ajouter le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud (60°C) sur le chocolat fondu et mélanger au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide progressivement. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième quantité de crème fleurette froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

PÂTE À BABA

505 g farine de Gruau
400 g œufs entiers
85 g levure biologique
9 g fleur de sel
130 g sucre semoule
300 g beurre sec 84%

Fraser la farine, les œufs, la levure et la fleur de sel. Pétrir. Lorsque la pâte commence à se décoller des bords, ajouter le sucre progressivement puis le beurre à température ambiante petit à petit. Lorsque la pâte est bien lisse, stopper le pétrissage.

SIROP À BABA

180 g jus de citron
180 g pulpe d'orange sanguine
180 g sucre
4 g gousse de vanille Norohy*
1 zeste de citron vert

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Réserver au réfrigérateur.

GLAÇAGE ABSOLU GRAND-MARNIER®

820 g Nappage neutre Absolu Cristal Valrhona
40 g Grand Marnier®
40 g jus de citron

Chauffer tous les ingrédients à une température de 70°, utiliser.

MONTAGE ET FINITION

À l'aide d'une poche, dresser 200 g de pâte par moule couronne de 18 cm de diamètre.
Enfoncer une fève de façon à ce qu'elle soit dans la pâte.
Laisser pousser environ 45 minutes et cuire pendant environ 15 minutes à 175°C.
Démouler, laisser refroidir. Imbiber les babas dans le sirop froid environ 1 heure de chaque côté, égoutter sur grille.
Glacer à l'aide du glaçage Absolu puis décorer avec des semi-confits de citron et d'orange.
Foisonner la ganache montée et la dresser dans un pot (réf 11284).
Vous pouvez également, à l'aide d'une poche à douille, dresser la ganache montée directement sur la couronne.
À l'aide d'un pistolet déposer un voile de nappage Absolu chaud (80°C) pour protéger et faire briller la couronne.

ASTUCE : Cette couronne peut se surgeler finie.

*** : Poids moyen d'une gousse = 4 g**

VALRHONA SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

4663

EXTRA AMER 67%

- Pour intérieur & fourrages.
- Extra Amer 67% allie puissance et amertume en un bel équilibre. Spécialement dédié aux recettes à fort goût de cacao.

5010

ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRE

- Transparent et neutre en goût. Utilisé au cœur de vos desserts, entremets, ce produit unique permet et garantit des compositions à la texture exceptionnelle.

- En matière de glaçage, et de nappage, il offre un résultat au brillant étincelant et une tenue impeccable, tant en température positive que négative.

8118

OPALYS 33%

- Chocolat d'une couleur claire et pure, onctueux, au goût très peu sucré, il dévoile des arômes harmonieux de lait frais et de vanille naturelle.

- D'une fluidité idéale, Opalys convient tout particulièrement au moulage et à l'enrobage des bonbons de chocolat.

26521

GOUSSE DE VANILLE BIO NOIRE NON FENDUE

- Cette vanille noire origine Madagascar de haute qualité avec un taux d'humidité supérieur à 32% et de vanilline supérieur à 1,5% renferme des arômes floraux et sucrés avec de puissantes notes de cacao.

- D'aspect brillant et gras, sa souplesse permet de la travailler facilement.
- Taille des gousses : 16 - 23 cm. Conditionnement sous vide 250 g.

28265

FARINE D'AMANDES EXTRA FINE

- Cette farine d'une grande finesse donne un goût d'amande intense à vos préparations.

- Ingrédient 100% d'origine naturelle et obtenu à partir d'amandes sélectionnées avec soin.

25836

ASSORTIMENT 2 MODÈLES REINE ET ROI

- Des décors Roi et Reine d'une grande finesse à poser sur vos créations pour l'Epiphanie, en chocolat Jivara 40%.

- Découvrez Valrhona Signature, la première marque de décors imprimés responsable : colorants 100 % d'origines naturelles.