# Galette pralinato e cioccolato

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

©2022 Valrhona - Ecole Gourmande - L'Ecole Gourmet Valrhona - Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati. Immagini non contrattuali.

# Galette pralinato e cioccolato

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 2 galette di 12 cm o per 1 galette di 24 cm di diametro

***Da preparare il giorno stesso:***
Pasta sfoglia
Crema nocciola e pralinato

***Utensili per la preparazione:***
Una fava
Pennello
Fustella di 5 cm di diametro

## PASTA SFOGLIA

*Tempo di preparazione: 1 ora*
*Tempo di riposo: 6 ore*

### Impasto base

| | |
|---|---|
| 185 g | Farina 0 |
| 4 g | Sale |
| 100 g | Acqua |
| 3 g | Aceto di vino bianco |

### Burro manipolato

| | |
|---|---|
| 150 g | Burro dolce* |
| 55 g | Farina 0 |

**Per un'alternativa più vegetale, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.*

In una planetaria munita di gancio, preparare l'impasto di base mescolando la farina, il sale, l'acqua e l'aceto versati tutti in una volta. Non appena l'impasto diventa omogeneo, spegnere la planetaria e formare una sfera. Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per almeno 2 ore.

Per preparare il burro manipolato, unire il burro a temperatura ambiente e la farina nella planetaria, utilizzando una frusta piatta. Smettere di lavorare l'impasto quando diventa omogeneo. Tra due fogli di carta da forno, stendere con un mattarello un rettangolo regolare di circa 5 mm di spessore. Mettere il burro manipolato in frigorifero fino a quando l'impasto non risulta imburrato.

Trascorso il tempo di riposo, stendere l'impasto di base fino ad ottenere i due terzi della superficie del rettangolo di burro. Posizionare l'impasto di base su un'estremità del burro manipolato, avendo cura di allineare bene le superfici. Piegare un terzo del burro scoperto sull'impasto. Quindi realizzare la parte composta dai due strati al di sopra. Questo passaggio corrisponde a una piega semplice. Ruotare l'impasto di un quarto di giro, quindi realizzare una piega doppia. Mettere il panetto, avvolto nella pellicola, in frigorifero per almeno 2 ore per permettere all'impasto di distendersi. Fare un'altra piega semplice e una doppia, avendo cura di ruotare l'impasto di un quarto di giro ogni volta. Conservare il panetto avvolto nella pellicola in frigorifero per almeno 2 ore prima di stenderlo.

# Galette pralinato e cioccolato

(seguito)

## CREMA NOCCIOLA E PRALINATO

*Tempo di preparazione: 15 minuti*

| | |
|---|---|
| 30 g | Zucchero semolato |
| 80 g | Burro ammorbidito |
| 50 g | Farina di nocciole grezze |
| 100 g | Uova |
| 100 g | **Pralinato mandorle e nocciole 50%*** |

**Per un'alternativa più vegetale, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.*

Sbattere il burro ammorbidito con lo zucchero.
Aggiungere le uova a poco a poco.
Dopodiché, versare la farina di nocciole grezze e il **pralinato**.

## MONTAGGIO

| | |
|---|---|
| 1 | Tuorlo |
| 1 | Sciroppo di zucchero |
| 1 | Fava |
| 30 g | Limone confit |

Ritagliare la pasta sfoglia in 4 parti di 12 cm di diametro. Utilizzando una tasca con bocchetta liscia, disporre la crema di nocciole e il **pralinato**, avendo cura di lasciare uno spazio di 1 cm tra ogni bordo del primo disco di pasta sfoglia. Cospargere con dei cubetti di limone confit.
Nascondere una fava all'interno della crema. Coprire con il secondo disco di pasta sfoglia. Dorare la pasta sfoglia spennellando un tuorlo. Riporre in frigorifero per almeno 30 minuti prima di realizzare dei motivi con un coltellino. Cuocere a 190°C per 45 minuti.
A cottura ultimata, spennellare lo sciroppo di zucchero con un pennello da cucina. Questa operazione vi permetterà di conferire una bella lucentezza alla galette. Una volta che si sarà raffreddata completamente, adagiare in modo casuale sulla galette i pezzettini di limone confit rimanenti.

### *Consiglio nutrizionale*

Per una versione vegetale, nella fase di sfogliatura, è possibile sostituire il burro con margarina e la crema di nocciole pralinata con una composta di mele.