



Galette Poire/Kalingo

Une recette originale de l'École Valrhona

Feilletage 3 TD

40 g	Sel
584 g	Eau minérale
390 g	Beurre sec 84%
1300 g	Farine T65
9 g	Vinaigre blanc
1820 g	Beurre Manié

Faire fondre le sel dans l'eau froide.

Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.

Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.

Faire un mélange rapide et bref.

Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte.

Découvrir la pâte et faire une mise en forme rectangulaire.

Bien couvrir le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.

* Optionnel : le vinaigre est nécessaire en cas de conservation prolongée au réfrigérateur ou au congélateur

Beurre Manié

1300 g	Beurre sec 84%
520 g	Farine T45

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre de tourage et la farine.

Les deux éléments doivent être intimement liés avant d'arrêter le batteur.

Découvrir le beurre manié et donner une forme rectangulaire.

Couvrir le pâton et réserver au froid positif à 2 °C pendant 6 heures environ.

Ganache cuite Kalingo Poire

685 g	Poire William verte en purée 100% ADAMANCE
95 g	Sucre semoule
525 g	COUVERTURE KALINGO 65%
120 g	Lait entier UHT
120 g	Œufs entiers
32 g	Eau de vie de poire 45°

Chauffer la purée de poire avec le sucre. Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter le lait, les œufs et l'alcool de poire. Utiliser aussitôt.

Mélange poudre d'amande et fécule

200 g	Amande blanchie poudre extra fine SOSA
200 g	Fécule de pommes de terre SOSA

Mélanger les deux poudres.

Sirop à 30°B

180 g	Eau minérale
220 g	Sucre semoule
3 g	Vanifusion NOROHY

Chauffer tous les ingrédients et réserver.

Confit de poire IOTA

140 g	Sucre semoule
8 g	Iota Pro Pannacotta SOSA
1430 g	Poire William verte en purée 100% ADAMANCE
6 g	Gousse de vanille Madagascar BIO NOROHY
40 g	Eau de vie de poire 45°

Mélanger le sucre et la Iota, puis verser en pluie sur la poire en purée à 4°C. Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer avec les gousses de vanille fondues et grattées. Ajouter l'eau de vie. Réserver à 4°C.

5 Unités Poires fraîches

Une recette originale de Baptiste Sirand, Chef Pâtissier à l'Ecole Valrhona

Pour le feuilletage.

Réaliser la détrempe et le beurre manié.

Après 6 heures de repos de la détrempe et du beurre manié, sortir le beurre manié 10 à 15 minutes avant l'étape de tourage afin qu'il puisse acquérir une texture similaire à la détrempe.

Enchâsser le beurre manié dans la détrempe sortie du réfrigérateur. Donner un tour double, couvrir puis réserver au réfrigérateur à 2 °C.

Laisser reposer jusqu'au lendemain (12 heures environ).

Réaliser la ganache Kalingo/Poire, et couler 150g dans un cercle de 14cm de diamètre. Découper des morceaux de poires et les rouler dans le mélange poudre d'amande et fécule de pomme de terre. Venir les placer sur la ganache en les enfonçant légèrement et en prenant soin de recouvrir l'ensemble de l'insert

Le lendemain matin donner un deuxième tour double. Laisser reposer 3 à 4 heures au réfrigérateur à 2 °C. Après ce temps de repos, donner un troisième tour double puis laisser reposer le pâton 3 à 4 heures au réfrigérateur à 2 °C. Une fois ce temps écoulé, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Pour chaque galette, découper un disque de pâte feuilletée de 19 cm de diamètre et un autre de 21 cm de diamètre.

Déposer l'insert congelée au centre du disque de 19 cm de diamètre. À l'aide d'un pinceau et d'eau, humidifier le contour du disque de pâte feuilletée et recouvrir l'ensemble avec le disque de pâte feuilletée de 21 cm de diamètre. Souder les bords en appuyant tout autour. Déposer un cercle de 18 cm de diamètre sur la galette et recouper les bords à l'aide d'un couteau ou d'un outil tranchant.

Si la cuisson s'effectue le lendemain, retourner la galette, badigeonner la surface de jaune d'œuf et laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain sans couvrir.

Réaliser le sirop à 30°. Réserver à 4°C.

Le lendemain, sortir les galettes du réfrigérateur, badigeonner une deuxième fois de jaune d'œuf et rayer les galettes à l'aide d'un scalpel.

À l'aide d'un emporte-pièce de 2cm détailler la pâte feuilletée au centre et déposer une cheminée en papier cuisson.

Enfourner les galettes au four à sole à 210 °C. Après 20 minutes de cuisson environ, placer 4 cercles de 4 cm de hauteur aux quatre angles de la plaque, recouvrir avec une feuille de papier cuisson et une grille ou plaque.

Poursuivre la cuisson pendant environ 50 minutes à 200°C

À la sortie du four, badigeonner la surface des galettes avec un sirop à 30 °C.

Placer au surgélateur pour la refroidir rapidement et éviter au feuilletage d'absorber l'humidité de la ganache.

Réaliser le confit poire et le faire légèrement refroidir, verser 150g de confit par la cheminée en veillant à bien répartir le confit jusqu'au bord de la galette.

Décor.

À l'aide de couverture Kalingo pré-cristallisée étaler finement entre une feuille transfert mosaïque jaune or (réf 13247CCZ) et une feuilles guitares et détailler avec un emporte-pièce cannelé de 7cm de diamètre.

Réserver en chocolaterie.

Terminer la Galette en déposant un décor Kalingo au centre.

