

# Galette des Rois au chocolat



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Galette des Rois au chocolat

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 2 galettes de 16 cm.

## PÂTE FEUILLETÉE

250 g Farine  
5 g Sel  
15 g Beurre  
130 g Eau  
125 g Beurre de tourage

## CRÈME PÂTISSÈRE DE BASE

90 g Lait entier  
10 g Crème fleurette 35%  
10 g Amidon de maïs  
1 Jaune d'œuf  
30 g Sucre semoule  
¼ Gousse de vanille

## CRÈME D'AMANDE VANILLE

85 g Beurre  
170 g Pâte d'amande  
20 g Poudre d'amande  
10 g Amidon de maïs  
1 Gousse de vanille  
85 g Œufs  
85 g Crème pâtissière de base

## CRÈME D'AMANDE

### CHOCOLAT

410 g Crème d'amande vanille  
90 g Chocolat  
**CARAÏBE 66%**

## PÂTE FEUILLETÉE

Réaliser la détrempe (mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ dans la confection de certaines pâtes) : mélanger ensemble, dans un robot, la farine, le sel et les 15 g de beurre. Lorsque le mélange est sableux ajouter l'eau.

Dans un papier sulfurisé, abaisser cette détrempe en un rectangle de 40x25 cm environ.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Dans un papier sulfurisé, abaisser le beurre de tourage en un rectangle de 18x25 cm environ.

L'emprisonner dans la détrempe de manière à ne plus voir le beurre.

Donner un premier tour simple et laisser reposer au minimum 45 minutes au réfrigérateur.

Donner ensuite 5 tours simples avec 45 minutes de repos entre chaque tour. Étaler le feuilletage à 2 mm et découper des disques de pâte de 16 cm de diamètre. Réserver au réfrigérateur.

## CRÈME PÂTISSÈRE DE BASE

Porter le lait et la crème à ébullition, et infuser ¼ gousse de vanille.

Mélanger au fouet l'amidon et le sucre semoule, puis ajouter le jaune d'œuf.

Verser le lait et la crème bouillante sur ce mélange puis cuire à feu doux jusqu'à ébullition.

## CRÈME D'AMANDE VANILLE

Détendre la pâte d'amande avec les 85 g d'œufs.

Ajouter la poudre d'amande, la vanille et le beurre en pommade.

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

Terminer en incorporant la crème pâtissière tempérée.

## CRÈME D'AMANDE CHOCOLAT

Une fois la crème d'amande vanille réalisée, ajouter le chocolat

**CARAÏBE 66%** fondu à 35/40°C, bien mélanger.

Réserver au froid.

## MONTAGE

Abaisser le feuilletage à 2 mm. Laisser reposer 5 minutes avant de découper pour éviter la rétraction de la pâte.

Découper les ronds de 16 cm et les déposer sur une plaque munie d'un papier sulfurisé.

Dorer le tour de la base.

Pocher 225 g de crème d'amande chocolat.

Déposer le chapeau et bien souder les bords.

Dorer une 1ère fois et laisser reposer 5 minutes au frais.

Dorer une seconde fois et faire des losanges avec la pointe du couteau.

Piquer le tour et le centre pour évacuer la vapeur d'eau. Chiqueter le tour.

Laisser reposer 15/20 minutes au frais avant cuisson.

Cuire à 180°C au four ventilé pendant 35/40 minutes.