

# Galette mangue praliné



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Galette manqué praliné

UNE RECETTE ORIGINALE DU CHEF BAPTISTE BLANC & DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 2 galettes de 20 cm

Difficulté 🍳🍳🍳

**À préparer la veille :**  
Insert crème de noisette  
vanille  
Compotée de mangue

**À faire le jour même :**  
Pâte feuilletée inversée  
Montage de la galette  
Sirop de glaçage

**Ustensiles à prévoir :**  
Batteur  
2 cercles de diamètre 16 cm  
1 cercle de diamètre 20 cm  
Rhodoïd  
2 fèves  
1 pinceau

## PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 6 heures

### Beurre manié

150 g Farine  
380 g Beurre

### Détrempe

350 g Farine  
12 g Sel fin  
4 g Vinaigre  
110 g Beurre  
150 g Eau

Dans un batteur équipé du crochet, réaliser la détrempe en mélangeant la farine, le sel, l'eau et le vinaigre versé en une fois.

Dès que la pâte est homogène, arrêter le batteur puis former une boule. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur minimum 2 heures.

Pour réaliser le beurre manié, dans la cuve du batteur équipée de la feuille, mélanger le beurre à température ambiante et la farine.

Stopper le mélange dès l'obtention d'une masse homogène.

Entre deux feuilles de papier sulfurisé, former à l'aide d'un rouleau à pâtisserie un rectangle régulier d'environ 5 mm d'épaisseur.

Réserver le beurre manié au réfrigérateur jusqu'au beurrage du pâton.

Après le temps de repos, étaler la détrempe pour obtenir les deux tiers de la surface du rectangle de beurre.

Déposer la détrempe à une extrémité du beurre manié, en prenant soin de bien faire coïncider les surfaces.

Replier le tiers de l'abaisse de beurre non recouverte sur l'abaisse de détrempe.

Puis réaliser la partie composée des deux couches par-dessus.

Cette étape correspond à un tour simple.

Faire pivoter le pâton d'un quart de tour, puis réaliser un tour double.

Réserver le pâton, enveloppé d'un film au réfrigérateur durant au moins 2 heures pour permettre à la pâte de se détendre.

Réaliser de nouveau un tour simple et un tour double en prenant soin de faire pivoter le pâton d'un quart de tour à chaque fois.

Réserver le pâton enveloppé d'un film au réfrigérateur durant au moins 2 heures avant de l'abaisser

# Galette manque praliné

(suite)

## CRÈME DE NOISETTE VANILLE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de congélation : 30 minutes

- 80 g Beurre pommade
- 65 g Sucre glace
- 80 g Poudre de noisettes
- 45 g Œufs entiers
- 10 g Fécule de pomme de terre
- 1 Zeste de citron jaune
- 1 Gousse de vanille NOROHY
- 15 g Noisettes torréfiées

Faire un beurre pommade\* puis ajouter le sucre glace, la fécule de pomme de terre et la poudre de noisette.

Incorporer les œufs.

Terminer avec le zeste de citron jaune et les grains de vanille.

Dresser dans 2 cercles de 16 cm avec rhodoïd, 100 g de crème de noisette. Déposer les noisettes torréfiées.

Congeler.

*\* Beurre pommade : découper 80 g de beurre en petits morceaux et le laisser à température ambiante pendant 30 minutes. Mettre le beurre ramolli dans un saladier. À la spatule, travailler énergiquement jusqu'à ce que la texture soit aussi souple que celle d'une pommade.*

## COMPOTÉE DE MANGUE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de congélation : 30 minutes

- 180 g Pulpe de mangue
- 15 g Cassonade
- 4 g Pectine
- 3 g Gélatine
- 15 g Eau (pour réhydratation de la gélatine)
- 15 g Miel d'acacia
- 120 g Dés de mangue
- 30 g Jus de citron jaune
- QS Praliné amandes noisettes fruité 50%**

Caraméliser légèrement le miel et ajouter la mangue coupée en dés.

Laisser cuire quelques instants.

Ajouter la pulpe de mangue puis la pectine mélangée à la cassonade quand le mélange est à 35-40°C. Porter le tout à ébullition puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée et le jus de citron.

Dresser sur les 2 inserts de crème de noisette, 150 g de compotée de mangue. Congeler. Pocher du **praliné amandes noisettes fruité 50%** sur l'insert. Congeler.

Avant congélation, il est possible de déposer 1 à 2 fèves pour faire une galette des rois.

## SIROP DE GLAÇAGE

Temps de préparation : 5 minutes

- 50 g Sucre semoule
- 25 g Eau

Faire bouillir le sucre et l'eau.

Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

# Galette manqué praliné

(suite)

## MONTAGE

- 1 Œuf entier pour la dorure
- 1 Sirop de sucre en sortie de four
- Eau pour le montage

Abaissier le feuilletage à 3 mm. Laisser reposer 15 minutes avant de découper pour éviter la rétractation de la pâte. Découper 4 ronds de 20 cm et les déposer sur une plaque munie d'un Silpain. Au pinceau avec de l'eau, faire le tour de la base afin de coller les 2 abaisses lors du montage. Déposer l'insert congelé de crème de noisette vanille, compotée de manqué, praliné. Déposer le chapeau et bien souder les bords. Dorer une 1<sup>ère</sup> fois et laisser reposer 5 minutes au frais. Dorer une seconde fois et faire des losanges avec la pointe du couteau (coté qui ne coupe pas). Piquer le tour et le centre pour évacuer la vapeur d'eau. Laisser reposer 15-20 minutes au frais avant cuisson. Cuire à 180°C au four ventilé pendant 45 minutes. En sortie de four, badigeonner d'un sirop de sucre à l'aide d'un pinceau. Terminer en réalisant un ressuage sur grill pendant 30 minutes.