

Galette de praliné y chocolate




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Galette de praliné y chocolate

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 2 galettes de 12 cm o para 1 galette de 24 cm de diámetro

El mismo día:

Hojaldre
Crema de avellanas
y praliné

Utensilios necesarios:

Una haba
Pincel
Cortapastas de 5 cm
de diámetro

HOJALDRE

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de reposo: 6 horas

Masa

185 g Harina T55
4 g Sal
100 g Agua
3 g Vinagre blanco

Mantequilla amasada

150 g Mantequilla sin sal*
55 g Harina T55

**Consultar el consejo nutricional al final de la receta para una alternativa vegana.*

En un batidora con el gancho, añadir a la vez la harina, la sal, el agua y el vinagre, y amasar. Cuando la masa esté homogénea, parar la mezcla y formar una bola. Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 2 horas.

Para preparar la mantequilla amasada, mezclar la mantequilla a temperatura ambiente y la harina en la batidora con la pala. Dejar de mezclar cuando se obtenga una masa homogénea. Estirar la masa a unos 5 mm de grosor entre dos hojas de papel de horno, dándole forma de rectángulo con un rodillo. Reservar la mantequilla amasada en la nevera hasta utilizarla en el pastón.

Después del tiempo de reposo, extender la masa para obtener los dos tercios de la superficie del rectángulo de mantequilla. Colocar la masa en un extremo de la mantequilla amasada, haciendo que coincidan las superficies. Plegar el tercio de la hoja de mantequilla sin cubrir sobre la hoja de masa. Después realizar la parte compuesta por dos capas por encima. Esta etapa corresponde a una vuelta simple. Girar el pastón un cuarto de vuelta, después realizar una vuelta doble. Reservar el pastón, envuelto con un film, en la nevera durante al menos 2 horas para que la masa se afloje. Realizar una nueva vuelta simple y una vuelta doble girando el pastón un cuarto de vuelta cada vez.

Reservar el pastón envuelto en film en la nevera durante al menos 2 horas antes de estirar la masa.

Galette de praliné y chocolate

(continuación)

CREMA DE AVELLANAS Y PRALINÉ

Tiempo de preparación: 15 minutos

30 g	Azúcar	Mezclar la mantequilla pomada y el azúcar con las varillas.
80 g	Mantequilla pomada	Añadir los huevos poco a poco.
50 g	Avellanas con piel en polvo	Por último, agregar la harina de avellanas integral y el praliné .
100 g	Huevos	
100 g	PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 %*	

**Consultar el consejo nutricional al final de la receta para una alternativa vegana.*

MONTAJE

1	Yema
1	Jarabe de azúcar
1	Haba
30 g	Limón confitado

Cortar 4 porciones de masa de hojaldre de 12 cm de diámetro. Con una manga con boquilla, escudillar la crema de avellanas y **praliné** recordando dejar un espacio de 1 cm entre cada borde del primer disco de hojaldre. Esparcir daditos de limón confitado.

Esconder una haba en el interior de la crema. Cubrir con el segundo disco de masa de hojaldre. Con un pincel, pintar la masa de hojaldre con yema de huevo. Reservar en la nevera durante al menos 30 minutos y dibujar un diseño con la punta de un cuchillo. Hornear a 190 °C durante 45 minutos.

Al sacarlo del horno, untar con jarabe de azúcar con un pincel. Esta operación aportará brillo a la galette. Cuando esté completamente fría, colocar aleatoriamente los daditos de limón confitado restantes sobre la galette.

Consejo nutricional

Para una versión vegana, sustituir la mantequilla por margarina y la crema de avellanas y el praliné por compota de manzana en la preparación de la masa de hojaldre.