



# LA GALETTE DU ROI



  
VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



## DÉTREMPE

|        |                 |   |   |
|--------|-----------------|---|---|
| 40 g   | Sel             | : | Faire fondre le sel dans l'eau froide.  |
| 585 g  | Eau minérale    | : | Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.                                    |
| 390 g  | Beurre sec 84%  | : | Lorsque les éléments sont bien sablés, ajouter le mélange eau/sel.  |
| 1300 g | Farine T65      | : | Faire un mélange rapide et bref. Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte. |
| 10 g   | Vinaigre blanc* | : | Découvrir la pâte et lui donner une forme rectangulaire.  |
| 2315 g | Poids total     | : | 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% | : | Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre de tourage et la farine. |
| 520 g  | Farine T45     | : | Les deux éléments doivent être intimement liés avant d'arrêter le batteur.     |
| 1820 g | Poids total    | : | Découvrir le beurre manié et lui donner une forme rectangulaire.               |
|        |                | : | Couvrir le pâton et réserver au froid positif à 2 °C pendant 6 heures environ. |

## BISCUIT MOELLEUX VANILLE INSPIRATION FRAMBOISE

|        |                              |   |  |
|--------|------------------------------|---|--|
| 415 g  | Poudre d'amandes             | : | Mélanger la poudre d'amande avec l'amidon de maïs, le sucre semoule, la levure chimique et la vanille.           |
| 60 g   | Amidon de maïs               | : | Ajouter la crème, les œufs et les jaunes.  |
| 470 g  | Sucre semoule                | : | À l'aide d'un robot coupe, broyer les fèves d'Inspiration Framboise pour obtenir un grain de 0,5 cm d'épaisseur. |
| 6 g    | Levure chimique              | : | Tamiser afin d'enlever les poudres et peser à nouveaux la quantité nécessaire.                                   |
| 35 g   | Gousses de Vanille de Tahiti | : | Mélanger avec le premier appareil et réserver au froid.  |
| 410 g  | Crème UHT 35%                | : |  |
| 295 g  | Œuf entier                   | : |  |
| 130 g  | Jaune d'œuf                  | : |  |
| 475 g  | INSPIRATION FRAMBOISE        | : |  |
| 2296 g | Poids total                  | : |  |

## SIROP OABIKA

|       |               |   |   |
|-------|---------------|---|---|
| 180 g | Eau minérale  | : | Chauffer ensemble tous les ingrédients et réserver. |
| 220 g | Sucre semoule | : |   |
| 400 g | OABIKA        | : |   |
| 800 g | Poids total   | : |   |

## PÂTE SABLÉE AMANDE

|       |                  |   |  |
|-------|------------------|---|--|
| 245 g | Farine T55       | : | Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes.    |
| 95 g  | Sucre glace      | : | Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. |
| 35 g  | Poudre d'amandes | : | Arrêter le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.    |
| 2 g   | Sel              | : | Reserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.              |
| 125 g | Beurre sec 84%   | : | Cuire au four pendant environ 20 minutes à 150 °C.         |
| 50 g  | Œuf entier       | : |  |
| 552 g | Poids total      | : |  |

## MOULAGE ET FINITION



### Feuilletage :

Réaliser la détrempe et le beurre manié et laisser reposer pendant 6 heures.  
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 le biscuit moelleux, et couler 230 g dans un cercle ou moule silicone de 15 cm de diamètre.  
Précuire 10 minutes à 160 °C.  
Surgeler dès que les inserts ont refroidi.

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 à nouveau 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 deuxième 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'œufs et laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain sans couvrir.

Réaliser le sirop Oabika et réserver à 4 °C.

Le lendemain, sortir les galettes du réfrigérateur, badigeonner une deuxième fois de jaune d'œufs et à l'aide d'un scalpel, rayer les galettes en commençant par un cercle de 5 cm de diamètre excentré (Voir photo).

Rayer le reste de la galette selon vos habitudes.

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, râper de la couverture Inspiration Framboise dans le cercle de 5 cm de diamètre et pulvériser la surface des galettes avec le sirop Oabika.

Réaliser la pâte sablée amande et étaler entre deux feuilles guitare à 3 mm.

Détailler des bandes de 18 x 2 cm et les ajourer avec un jeu de douille unie pour représenter une couronne avant de les foncer dans des cercles à tarte de 5,5 cm de diamètre.

Cuire à 160 °C pendant 12 minutes et décercler avec précaution quand elles sortent du four.

Déposer la couronne de pâte sablée à l'emplacement du cercle rayé sur la galette.



**INSPIRATION FRAMBOISE**  
FRUITS CONFITURÉS  
& FRAMBOISE  
19999



**OABIKA**  
L'OR DE LA CABOSSE  
34200