

LES CLASSIQUES REVISITÉES

GALETTE AMANDE NOISETTE MUESLI

Par Loïc Lafonte

Toujours dans la tendance des formes déstructurées, cette recette est une variante en termes de goût avec l'association amande, noisette et muesli !

FEUILLETAGE INVERSÉ

Détrempe

Farine Pâtissière PatisFrance	1000 g
Sel	24 g
Eau (4°C)	540 g

Matière grasse maniée

Puratos Mimetic Incorporation	1000 g
Farine	300 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Former un rectangle avec la matière grasse maniée de 19 x 40 cm et mettre à 4°C pendant environ 30 à 45 minutes

Pétrissage : 5 min en 1ère vitesse

T° finale : 16°C

Pointage : 30 min

Tourage : Un pliage au tiers avec la matière grasse maniée, puis 4 tours simples avec 30 min entre chaque tour. Un repos d'une nuit au minimum.

Détaillage : Dans un premier temps, laminer à 4 mm puis détailler des plaques de 60 x 40 cm. Protéger puis laisser reposer 1h à 4°C. Enfin détailler des cercles au diamètre souhaité, (18 cm sur photo) puis réserver au congélateur.

Cuisson : Au four à sole pendant 25 min à 210°C avec une feuille de cuisson dessus et une plaque sur deux cales d'au moins 3,5 cm de hauteur pour éviter un trop gros développement du feuilletage. Saupoudrer de sucre glace 5 min avant la fin pour caraméliser les disques.

INSERT CRÈME FRANGIPANE AMANDE NOISETTE MUESLI

Sucre semoule	300 g
Beurre	350 g
Œufs	350 g
Noisettes Brutes Râpées PatisFrance	300 g
Amandes Blanchies Poudre Extra Fine California PatisFrance	300 g
Crème pâtissière	480 g
Puratos Créa'Plus Muesli	200 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

A la feuille au batteur, crémier le beurre et le sucre. Puis ajouter les œufs progressivement (température identique au beurre) pour finir par la poudre d'amande-noisette préalablement torréfiée et la crème pâtissière. Enfin, ajouter le Créa'Plus Muesli. Dresser dans des Flexipans® à insert, du même diamètre que les fonds de feuilletage et d'au moins 2,5 cm de hauteur, puis réserver une nuit à 4°C afin de stabiliser l'appareil. Cuire à 160°C 20 à 25 minutes couvert d'une feuille de papier cuisson et d'une plaque. Retirer la plaque 5 minutes avant la fin.

MONTAGE ET FINITION

Ouvrir le disque de feuilletage en deux. Déposer la frangipane amande noisette muesli cuite sur le fond du disque, puis déposer l'autre par-dessus. Décors au choix.

ASTUCE

Pour une meilleure conservation de la frangipane cuite, imbiber légèrement dans un sirop.



Crea'plus Muesli

Savoureux mélange de fruits secs (framboises, abricots et raisins de Corinthe), de flocons de céréales (avoine, seigle et épeautre), de graines de lin brun et quinoa caramélisé, ainsi que d'un levain de blé dur déshydraté.

AVANTAGES

- Une explosion de saveurs en bouche
- Une texture croustillante et moelleuse grâce à la combinaison des graines, des flocons et des céréales.
- Prêt à l'emploi
- Répond à la tendance Bien-être et Naturalité via la présence de graines et de céréales

Disponible en seau de 3 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.