

Galette citron noisettes

Ingrédients Pâte feuilletée	Poids en g
Farine patissière	834
Farine de tradition française	834
Crème liquide	1668
Sel	42

Ingrédients tourage	Poids en g
Puratos Mimetic Primeur 30%	1000

Ingrédients Crème de citron	Poids en g
Starfruit citron	250
Œuf	50
Sucre	60
Poudre à crème Elsay	25
Zeste de citron vert	1 pièce

Cuire le mélange comme une crème patissière, ajouter les zestes de citron à la fin de cuisson et réserver en poche.



Ingrédients Crème patissière	Poids en g
Lait	250
Œuf	50
Sucre	60
Poudre à crème Elsay	25

Cuire la crème patissière de manière classique puis laisser refroidir avant de l'utiliser pour faire la frangipane noisettes.

Ingrédients Crème de noisette	Poids en g
Beurre	300
Sucre	300
Poudre de noisette torréfiée	300
Œufs	300

Mélanger à la feuille, crèmer le beurre et le sucre. Ajouter les œufs puis finir avec la poudre de noisettes préalablement torréfiée.

Ingrédients Frangipane Noisette	Poids en g
Crème patissière	385
Crème de noisette	1200

Tout mélanger à la feuille et réserver à 4°C.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1ère vitesse.
Repos	Réserver au réfrigérateur à plat sur des grilles pendant au moins 1 heure.
Tourage	Incorporer le Puratos Mimetic Primeur 30% dans la détrempe. Donner 3 tours doubles avec un repos d'une heure entre chaque tour.
Détailage	Abaisser la pâte à 2mm et la détendre avant de découper des abaisses de 22cm de diamètre. Laisser reposer 1h à 4°C, en spirale. Mettre la crème de citron puis remplir avec la frangipane noisettes et refermer. Laisser reposer les galettes minimum 1h à 4°C.
Avant cuisson	Retourner les galettes sur plaque, les dorer puis les tailler à l'aide d'un couteau.
Cuisson	Environ 40 minutes à 210°C au four à sole ou 180°C au four ventilé.
Après cuisson	Napper de Puratos Sublimo puis zester du citron vert et jaune sur le dessus. Ajouter également quelques éclats de noisettes torréfiées