



Galette frangipane amandes Marcona

INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE

Farine de tradition française	1668 g
Sel	42 g
Patiscrem	1668 g
Mimetic Essentiel 30% (tourage)	1000 g

CRÈME PÂTISSIÈRE MARCONA

Lait	250 g
Œuf	50 g
Sucre	35 g
Poudre à crème Elsay	30 g
Praliné France Amande Marcona	100 g

Faire une crème pâtissière puis la mélanger au **Praliné France Amande Marcona**.

CRÈME D'AMANDE

Poudre d'amandes torréfiées	200 g
Poudre d'amandes brutes	100 g
Sucre	300 g
Œuf	300 g
Beurre	300 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille et réserver

DÉCORATION

Amandes brutes entières	100 g
Sucre	100 g
Eau	100 g
Beurre de cacao	5 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Décoration	Cuire le sucre et l'eau à 118°C, ajouter les amandes et cuire à feu doux jusqu'à caramélisation de celles-ci. Sortir du feu, mélanger avec le beurre de cacao et réserver sur une plaque.
Frangipane	Mélanger ensemble la crème pâtissière Marcona et la crème d'amande, réserver.
Pétrissage	Fraser la farine, le sel et la Patiscreme, puis pétrir environ 5 minutes.
Pointage	Étaler sur une plaque et laisser reposer 12h à 4°C.
Tourage	2 tours simple, un repos de 2h. 2 tours simple, un repos de 2h. 1 tour simple, un repos de 2h.
Détaillage	Détailler des cercles de 22cm de diamètre et laisser reposer 2h.
Garniture	Garnir avec 250g de frangipane.
Repos	2h à 4°C.
Cuisson	Environ 50 minutes à 200°C en ajoutant une feuille et plaque de cuisson sur le dessus à mi-cuisson.
Après refroidissement	Retourner les galettes, les saupoudrer très finement de dextrose, les passer au chalumeau puis ajouter quelques amandes caramélisées sur le dessus.