



**GALETTE DES ROIS
INSERT POIRE**

GALETTE DES ROIS
PEAR INSERT

Jean-Jacques Borne





POUR 3 GAULETTES DE 6/8 PERSONNES

Feuilletage inversé :

440 g Farine	150 g Beurre noisette
10 g Sel	450g Beurre de tourage
200 g Eau froide	190 g Farine

Procédé :

Faire une première détrempe avec la farine, le sel, le beurre noisette et l'eau. Étaler en carré et laisser reposer au froid 1/2 heure.

Faire une deuxième détrempe avec le beurre et la farine, mettre au froid.

Mettre ensuite la détrempe beurrée à l'extérieur et effectuer 3 tours doubles avec 3/4 de repos entre chaque tour. Avant de s'en servir faire un tour simple.

Crème d'amande :

210 g Beurre	120 g Noisettes hachées
60 g Jaunes d'oeufs	30 g Fécule de pomme de terre
105 g Oeufs	40 g Crème
200 g Poudre de noisettes	40 g Rhum
200 g Sucre glace	

Procédé :

Faire un beurre pommade et ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué.

MONTAGE :

Étaler en 2 papiers sulfurisés la crème d'amande sur 1.5 cm. Mettre au froid.

Découper la taille de la galette (- 2 cm). Découper ensuite à l'emporte-pièce des ronds à l'intérieur pour y insérer des ronds de la même taille d'insert poire SICOLY®.

Souder la galette et la congeler. La dorer et la rayer.

Cuisson : 45 mn à 180°C.

Lustrer au miel chaud et repasser la galette 5 mn au four.

FOR 3 GAULETTES OF 6/8 PERSONS

Inverted puff pastry :

440 g Flour	150 g Melted butter
10 g Salt	450g Dry butter
200 g Cold water	190 g Flour

Method :

Make an initial mixture of flour, salt, melted butter and water.

Roll out into a square and chill for 1/2 hour.

Make a second pastry with the butter and flour and chill.

Put the buttered pastry on the outside and make 3 double turns with 3/4 rest between each turn. Before using, make a single

Crème d'amande :

210 g Butter	120 g Chopped hazelnut
60 g Egg yolks	30 g Potato starch
105 g Eggs	40 g Cream
200 g Hazelnut powder	40 g Rhum
200 g Icing sugar	

Method :

Work in the butter cream and add ingredients in the order listed.

ASSEMBLY :

Spread the almond cream on 2 sheets of greaseproof paper over 1.5 cm. Chill.

Cut to the size of the cake (- 2 cm). Then use a cookie cutter to cut out circles inside the cake and insert circles of the same size as the SICOLY® pear insert.

Weld the cake and freeze. Brown and stripe.

Bake for 45 minutes at 180°C.

Brush with hot honey and bake for 5 minutes.