

PROVA
Gourmet



NOIR ABSOLU
Caviani

NOIR ABSOLU

Caviani



INGRÉDIENTS

Pour 2 Galettes de 12 Personnes

FEUILLETAGE INVERSÉ - CHARBON VEGETAL

- 300 g Farine T65 (1)
- 75 g Farine T55 (1)
- 1000 g Beurre de tourage
- 732 g Farine T65 (2)
- 183 g Farine T55 (2)
- 262 g Beurre doux
- 39 g Sel fin
- 392 g Eau
- 13 g Vinaigre blanc
- 24 g Charbon végétal de bambou
- 15 g **Poudre de vanille Bourbon Madagascar**
- Prova Gourmet

CRÈME PÂTISSIÈRE - CAVIANI ET CHARBON VÉGÉTAL

- 167 g Lait entier, UHT
- 1 g **Caviani - Prova Gourmet**
- 30 g Sucre semoule
- 33 g Œufs entiers
- 13 g Jaunes d'œufs
- 13 g Amidon de maïs
- 1 g Charbon végétal de bambou
- 17 g Beurre doux

CRÈME FRANGIPANE - CAVIANI ET CHARBON VÉGÉTAL

- 155 g Crème pâtissière - Caviani et charbon végétal
- 136 g Beurre doux
- 136 g Sucre glace
- 136 g Poudre d'amande blanche
- 13 g Amidon de maïs
- 1 g Sel fin
- 4 g Charbon végétal de bambou
- 87 g Œufs Entiers

OPALINE - CHARBON VÉGÉTAL

- 300 g Sucre semoule
- 2 g Charbon végétal de bambou

DIVERS

- 2 pcs Fèves
- 30 g Eau



NOIR ABSOLU

Caviani



PRÉPARATION

Pour 2 Galettes de 12 Personnes

FEUILLETAGE INVERSÉ - CHARBON VÉGÉTAL

Dans la cuve d'un batteur munie d'une palette, mélanger la Farine T65 (1), la farine T55 (1) et le beurre de tourage coupé en petit cube, lorsque le mélange est homogène, débarrasser sur plaque et filmer. Réserver une nuit au réfrigérateur.

Dans la cuve d'un batteur munie d'une palette, sabler la farine T65 (2) et la farine T55 (2) avec le beurre coupé en petit cube et le sel. Ajouter ensuite l'eau et le vinaigre blanc mélangé avec le charbon et la poudre de vanille, quand le mélange est homogène, étaler sur plaque et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, réaliser 3 tours doubles en laissant reposer 3 heures entre chaque tour. Laisser reposer le pâton une nuit. Étaler la pâte à 2mm et détendre les abaisses. Laisser reposer une heure au réfrigérateur.

CRÈME PÂTISSIÈRE - CAVIANI ET CHARBON VÉGÉTAL

Dans une casserole, chauffer le lait puis réaliser une crème pâtissière avec le mélange blanchie d'oeufs entiers, de jaunes, de sucre semoule, d'amidon de maïs et de charbon végétal. Après cuisson, hors du feu, ajouter le beurre et Caviani. Refroidir la crème pâtissière.

CRÈME FRANGIPANE - CAVIANI ET CHARBON VÉGÉTAL

Lisser la crème pâtissière. Dans la cuve d'un batteur munie d'une feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre d'amande, l'amidon de maïs, le sel fin et le charbon végétal. Ajouter ensuite les oeufs entiers tempérés puis la crème pâtissière lissée. Pocher un disque de frangipane de 18cm de diamètre à l'aide d'une poche et d'une douille de 12, environ 300g par palet. Déposer une fève dans la frangipane puis congeler.

OPALINE - CHARBON VÉGÉTAL

Cuire le sucre semoule à la casserole et réaliser un caramel brun. Refroidir le caramel puis mixer avec le charbon végétal afin de réaliser une poudre.

FAÇONNAGE / CUISSON / DÉCORS

Façonnage : Détailler 2 disques de feuilletage de 24cm de diamètre, au pinceau humidifier légèrement les bords avec de l'eau. Déposer le disque de frangipane au centre avec la fève sur un disque de feuilletage, déposer sur le dessus le deuxième disque de feuilletage en faisant 1/4 de tour, souder la galette. Refroidir 1 heure puis redétailler la galette à 22 cm de diamètre. Percer la galette afin d'évacuer l'humidité dans la galette lors de la cuisson et éviter qu'elle perce.

Cuisson : Déposer la galette sur le moule silicone "Gousse de vanille" puis déposer sur les plaques les calles de 4cm de hauteur et une grille sur le dessus. Cuire pendant 60 minutes à 170°C au four ventilé.

Décors : Lorsque la galette est froide, retourner la galette et saupoudrer la poudre de caramel et charbon végétal sur le dessus, cuire 2 minutes à 170°C pour faire fondre l'opaline.

