

PROVA
Gourmet



GALETTE GLACÉE
Vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée
& Caramel

par Tristan Rousselot

GALETTE GLACÉE

Vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée & Caramel

par Tristan Rousselot



INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSE

376 g Farine T65
1000 g Beurre de tourage
916 g Farine T65
263 g Beurre doux
39 g Sel
392 g Eau
13 g Vinaigre blanc

CARAMEL TENDRE À LA VANILLE

2 Gousses de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée - Prova Gourmet

454 g Crème liquide 35% M.G.

154 g Sirop de glucose

1 g Fleur de sel

220 g Sucre semoule

44 g Couverture chocolat lait 38%

20 g Fusion vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée - Prova Gourmet

99 g Beurre

MIX GLACE À LA VANILLE

2397 g Lait entier, UHT

231 g Lait en poudre, écrémé

6 Gousses de Papouasie-Nouvelle-Guinée - Prova Gourmet

186 g Eau

124 g Glucose atomisé DE38

33 g Dextrose

266 g Sucre

41 g Sucre inverti

446 g Beurre

104 g Jaune d'œuf

21 g stab 2000

132 g Sucre

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

FEUILLETAGE INVERSÉ

Dans la cuve d'un batteur munie d'une palette, mélanger la farine T65 et le beurre de tourage coupé en petits cubes. Lorsque le mélange est homogène, débarrasser sur plaque et filmer. Réserver une nuit au réfrigérateur. Dans une cuve munie d'une palette, sabler le deuxième poids de farine T65 avec le beurre coupé en petits cubes et le sel. Ajouter ensuite l'eau et le vinaigre blanc. Quand le mélange est homogène, étaler sur plaque et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, réaliser 3 tours doubles en laissant reposer 3 h entre chaque tour. Laisser reposer le pâton une nuit. Étaler la pâte à 2 mm et détendre les abaisses. Laisser reposer une heure au réfrigérateur puis détailler des disques de 18 cm de diamètre. Déposer les disques de feuilletage sur plaque avec une toile de cuisson et les dorer deux fois à l'aide de jaune d'œuf. Rayer les galettes et cuire entre deux plaques avec des cales de 1.5 cm d'épaisseur à 170 °C pendant 40 min. Refroidir les 2 disques.

CARAMEL TENDRE À LA VANILLE

Dans une casserole, faire chauffer la crème et les gousses de vanille fendues et grattées, puis laisser infuser une nuit. Chinoiser afin de retirer les gousses. Cuire le sucre à sec. Déglacer avec le mélange bouillant de crème infusée, glucose et fleur de sel. Recuire le tout à 104 °C. À 60 °C, ajouter la couverture chocolat au lait et le fusion vanille. Mixer. À 40 °C, ajouter le beurre doux et mixer. Réserver 48 h à 4 °C avant utilisation.

MIX GLACE À LA VANILLE

Dans une casserole, faire chauffer le lait entier, la poudre de lait et l'eau, puis ajouter les gousses de vanille fendues et grattées. Laisser infuser une nuit puis chinoiser. Chauffer le mélange infusé. À 30 °C, ajouter le glucose atomisé et le dextrose. À 40 °C, ajouter le sucre 1 et le sucre inverti. À 45 °C, ajouter le beurre fondu et les jaunes d'œuf. À 50 °C, ajouter le sucre 2 et le stabilisateur à glace. Pasteuriser à 85 °C. Mixer et chinoiser. Maturer une nuit à 3 °C (minimum 4 h). Mixer, chinoiser et turbiner la glace. À l'aide d'une douille de 18, pocher dans un cercle de 18 cm de diamètre, des boules et garnir le milieu de glace également. Congeler à -18 °C et démouler.

DÉCOR

Sur un disque de feuilletage, pocher un cordon de caramel, puis déposer le disque de glace bien congelé. Garnir le centre de caramel puis déposer le deuxième disque de feuilletage rayé.

