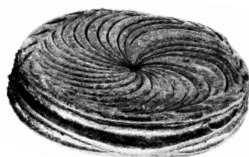


La Galette chocolat



Recette

• Beurre sec	750 g (14% humidité)
• Farine gruau type 55	300 g
• Farine type 45	700 g
• Fleur de sel	30 g
• Beurre sec	225 g (14% humidité)
• Eau	300 g
• Vinaigre blanc	5 g
• Œufs	1000 g
• Jaunes d'œufs	500 g
• Sucre semoule	50 g
• Sel fin	15g



Procédé

Pâte feuilletée inversée

1 • Travaillez le beurre et la farine de façon à ce qu'ils se mélangent bien.

Mettez en boule aplatie et filmez avant de mettre au réfrigérateur pour 1 heure.

2 • Faites la détrempe en mélangeant les ingrédients, mettez en carré, filmez et laissez reposer 1 heure. Enchâsssez la détrempe dans le mélange beurre/ farine ; les deux préparations doivent avoir une texture identique.

Étalez la pâte en long et donnez 2 tours doubles à 2 heures d'intervalle en mettant la pâte au réfrigérateur entre chaque tour. Puis 1 tour simple avant de détailler.

On peut stocker la pâte feuilletée plusieurs jours à 2 tours doubles

Dorure

Mélangez les ingrédients au mixeur plongeant et chinoisez. Stocker au réfrigérateur. Garnissez le bol du pistolet à air comprimé pour dorer les produits.

Détaillage

Abaissez chaque pâton, bien froid, à un 3/4 voir deux au laminoir. Posez la pâte sur le tour, détendez-la dans la largeur en la tirant avec la paume de chaque main.

Découpez les disques de 18 cm (taille à confirmer) de diamètre : posez un disque de métal sur la pâte, utilisez un petit couteau bien tranchant ; plantez-le droit dans la pâte afin d'éviter de l'écraser ou de la déchirer, ce qui empêcherait les bords de se développer harmonieusement pendant la cuisson.

Notez que, pour la pâte feuilletée, la façon dont on coupe détermine son comportement en cours de cuisson : des bords écrasés ou déchirés, ne montent pas régulièrement et ne suivent pas le développement de la pâte alors que des bords coupés nets, perpendiculairement au feuilletage, montent harmonieusement. Stockez les disques superposés, sur plaques, une demi-heure au frais.


MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT