Chaussons des Rois Pomme Tatin, Noix de Pécan & Sirop d’Érable
Pour environ !70 galettes individuelles



1. ***BEURRE MANIÉ***

   1000 g de farine
   2600 g de beurre de tourage

   Malaxer le beurre et la farine pour obtenir un beurre manié. Aplatir la pâte, la couvrir puis la laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures.

2. ***DÉTREMPE***

   2400 g de farine
   1200 g d’eau
   80 g de sel
   200 g de beurre pommade

   Fraser sans pétrir tous les ingrédients jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Couvrir puis laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures.

3. ***TOURAGE***

Étaler le beurre manié sur 2 cm d'épaisseur en un rectangle environ 2 fois plus long que large. Étaler la détrempe en un carré de même dimension que la largeur du beurre manié. Déposer la détrempe au milieu du beurre manié puis rabattre les côtés sur la détrempe afin de la recouvrir entièrement. Donner 2 premiers tours simples puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Donner 2 tours supplémentaires puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
Donner 2 derniers tours puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler des fonds de 12 cm de ø puis les laisser reposer au réfrigérateur.

4. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 L de lait
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
100 g d'œufs
150 à 200 g de sucre

OU

400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel** de votre choix
1 L d'eau froide

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

5. ***FRANGIPANE NOIX DE PÉCAN ET SIROP D'ÉRABLE***

500 g de beurre pommade
300 g de sucre
150 g de sirop d'érable du Québec grade C
500 g de poudre de noix de pécan torréfiées
400 g d'œufs
500 g de crème pâtissière

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre à grande vitesse, le beurre, le sucre, le sirop d'érable, la poudre de noix de pécan torréfiées et les œufs, ces derniers devant être incorporés petit à petit. Une fois le mélange émulsionné, incorporer la crème pâtissière.

6. ***FOURRAGE POMME FAÇON TATIN***

5500 g de **Fourrage Pomme façon Tatin ancel**

7. ***SIROP DE FINITION***

200 g d’eau
200 g de sucre

Porter à ébullition l’eau et le sucre, puis laisser refroidir.

8. ***MONTAGE & FINITION***

Déposer la moitié des fonds sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dorer les bords puis déposer le fourrage pomme façon tatin en l’étalant uniformément jusqu’à 3 cm des bords. Dresser en spirale la frangipane sur le fourrage, puis recouvrir d’un disque de feuilletage. Bien souder les bords en prenant soin de ne pas faire ressortir la garniture. Dorer puis décorer de dessins en entaillant légèrement la pâte à l’aide d’un couteau d’office. Cuire environ 30 minutes à 170°C. Dès la sortie du four, badigeonner les galettes avec le sirop de finition puis décorer de fleurs réalisées en pâte à tuile.