Galette des Rois Fraise & Pistache
Pour !8 galettes



1. ***BEURRE MANIÉ - POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ***

   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 deux heures.

2. ***DÉTREMPE - POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ***

   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 deux heures.

3. ***PÂTE ROUGE - POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ ROUGE***

500 g de farine
250 g d'eau
QS de Colorant Rouge Sébalcé

Pétrir tous les ingrédients en une pâte lisse et homogène. Couvrir puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

4. ***TOURAGE - POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ ROUGE***

Etaler le beurre manié sur 2 cm d'épaisseur en un rectangle environ deux fois plus long que large. Etaler 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 deux heures. Donner 2 tours supplémentaires puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Donner un dernier tour puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Diviser la pâte en deux. Etaler un des pâtons sur 4 mm d'épaisseur puis mouiller la surface au pinceau, étaler la pâte rouge sur 1,5 mm d'épaisseur puis la déposer sur la pâte feuilletée en s'assurant de ne pas créer de bulles d'air entre les deux pâtes. Continuer d'étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis laisser reposer au réfrigérateur sur plaques intercalées de papier cuisson. Etaler le second pâton sur 2,5 mm d'épaisseur puis laisser reposer au réfrigérateur.

5. ***CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)***

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 puis lisser après refroidissement. Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

6. ***FRANGIPANE PISTACHE***

500 g de beurre pommade
500 g de sucre
500 g d'amandes en poudre blanche
150 g de Pâte Pistache cresco
450 g d'œufs

500 g de crème pâtissière

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre à grande vitesse, le beurre, le sucre, les amandes, la pâte pistache et les œufs, ces derniers devant être incorporés petit à petit. Une fois le mélange émulsionné, incorporer la crème pâtissière.

7. ***FOURRAGE FRAISE***

2000 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

8. ***SIROP DE FINITION***

200 g d'eau
200 g de sucre

Porter à ébullition puis laisser refroidir.

9. ***MONTAGE ET FINITION***

Détailler des fonds de pâte feuilletée de 26 cm de Ø et de 2,5 mm d'épaisseur puis les déposer sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dorer les bords puis déposer du fourrage fraise en l'étalant uniformément jusqu'à 3 cm des bords. Sur le fourrage fraise, dresser en spirale la frangipane pistache. Placer les fèves. Recouvrir d'un disque de feuilletage rouge. Bien souder les bords en prenant soin de ne pas faire ressortir la garniture. A l'aide d'un couteau d'office, réaliser des dessins en entaillant légèrement la pâte. Ne pas dorer le dessus avant cuisson. Cuire à 160°C environ 45 min. Dès la sortie du four, badigeonner les galettes avec le sirop de finition puis parsemer le pourtour de pistaches hachées.