



Sevarome
BY NACTAROME

Galette des rois érable et pécan

Pour 1 galette (6-8 parts)

PÂTE FEUILLETÉE ÉRABLE

250g de farine T55
5g de sel
40g de beurre
125g d'eau
150g de beurre de tourage
0.3g **d'arôme naturel d'érable ACN0004199**

Pétrir la farine, le sel, la 1ère partie du beurre et l'arôme érable mélangé à l'eau sans corser la pâte ;
Laisser refroidir au réfrigérateur ;
Incorporer le beurre de tourage ;
Donner 2 tours simples puis remettre au froid 2h ;
Renouveler 2 fois cette opération ;
Au total 6 tours simples avec une période de repos de 2 heures minimum tous les 2 tours ;
Laisser au frais 2h avant d'étaler la pâte feuilletée (50cm par 25cm) ;
Refroidir au congélateur pendant 30 minutes ;
Couper 2 carrés de 25cm de côté et réserver au frais.

CRÈME FRANGIPANE PÉCAN ÉRABLE

94g de beurre
94g de sucre glace
94g de poudre d'amande blanche
94g d'œufs entiers
125g de crème pâtissière
30g **de pâte pure de noix de Pécan PFS0004223**
3g **d'arôme naturel d'érable ACN0004199**

Réaliser une crème pâtissière puis réserver au frais ;
Réaliser une crème d'amande avec le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande et les œufs ;
Mélanger 125g de crème pâtissière (lissée) avec la crème d'amande puis ajouter l'arôme Érable et la pâte pure de noix de Pécan ;
Dresser un disque de frangipane sur un carré de galette préalablement doré à l'œuf en laissant une bordure de 3cm ;
Recouvrir du second carré de pâte feuilletée puis découper un disque de 25cm de diamètre ;
Chiqueter les bords pour souder correctement puis dorer, rayer et piquer le dessus de la galette ;
Cuire 50 minutes à 180°C.