



*Galette coing et amandes*  
*Quince and almond galette*

*Etienne LEROY*  
*Champion du Monde de Pâtisserie 2017*  
*World Pastry Champion 2017*



**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Galette coing et amandes

## Quince and almond galette

### POUR 3 GALETTES

#### FEUILLETAGE INVERSÉ

##### 1. Détrempe 1

Beurre	375g
Farine T55	125g

Mélanger ensemble le beurre et la farine. Abaisser en carré. Réserver.

##### 2. Détrempe 2

Farine T55	300g
Beurre fondu	50g
Eau	150g
Sel	10g

Mélanger ensemble sans pétrir la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau progressivement. Abaisser en carré légèrement plus petit que la détrempe 1. Placer au froid. Beurrer et tourner à 6 tours simples. Etaler à 2,5 mm. Détailler 2 disques de 20 cm de diamètre. Cuire à 170°C entre deux plaques et tapis de cuisson. Etaler une abaisse de 2,5 mm d'épaisseur et placer au froid à 4°C. Etaler la rognure de feuilletage à 2 mm d'épaisseur et découper à l'aide d'un rouleau découpoir décor losange. Mouiller légèrement la première abaisse de feuilletage et déposer la rognure découpée. Passer 10 minutes au congélateur et détailler des disques de 20 cm de diamètre. Dorer et cuire à 170°C entre deux plaques et tapis de cuisson. Napper au pinceau de sirop à 30°B.

#### STREUSEL AMANDE BRUTE

Beurre	150g
Vergeoise brune	75g
Cassonade	75g
Amandes entières brutes	150g
Farine T55	150g
Fleur de sel	2g

Torréfier les amandes brutes au four à 150°C pendant 25 minutes. Refroidir. Mixer au robot coupe avec les sucres et la farine T55. Placer dans une cuve de batteur avec le beurre et la fleur de sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte. Passer à travers un crible. Refroidir à 4°C. Presser 180g par galette sans trop tasser entre deux cercles préalablement graissés diamètre 20 cm et diamètre 18 cm afin de créer un cercle ajouré. Cuire 20 minutes à 150°C. Démouler le cercle intérieur à chaud.

#### CREME AMANDE BRUTE

##### 1. Crème pâtissière

Lait	125g
Sucre semoule	37g
Jaunes d'œufs	30g
Poudre à crème	11g

Porter le lait à ébullition avec la moitié du sucre semoule. Blanchir les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre et la poudre à crème. Ajouter au lait bouillant et cuire à ébullition. Refroidir rapidement à 4°C.

##### 2. Crème d'amande

Beurre	188g
Sucre glace	188g
Amandes entières brutes	188g
Œufs entiers	90g
Crème pâtissière	75g
Rhum ambré	22g

Torréfier les amandes entières brutes à 150°C pendant 25 minutes. Refroidir et mixer avec le sucre glace. Réaliser un beurre pommade et ajouter la moitié des poudres, puis les œufs entiers et le reste des poudres. Mélanger sans émulsionner. Ajouter la crème pâtissière et le rhum.

#### POMMES CARAMELISÉES

Sucre semoule 1	28g
Beurre	10g
Grosse brunoise de pommes Golden	215g
Sucre semoule 2	7g

Caraméliser le sucre semoule 1 à sec et déglacer avec le beurre. Ajouter la brunoise de pommes Golden puis le sucre semoule 2. Cuire légèrement. Refroidir et réserver pour le montage.

#### MONTAGE ET FINITIONS

Purée de coing sauvage PONTHER	QS
Fève	1
Neige décor	QS

Dans les cercles ajourés de streusel, disposer dans le fond un disque de feuilletage. Pocher par-dessus 250g de crème d'amande brute et répartir 70g de cubes de pommes caramélisées. Placer la fève. Cuire 20 minutes à 150°C. Refroidir. Démouler et poudrer de neige décor. Déposer sur un carton et garnir de purée de coing sauvage PONTHER à ras. Fermer avec le disque de feuilletage décoré.

### FOR 3 GALETTES

#### INVERTED PUFF PASTRY

##### 1. Détrempe 1

Butter	375g
T55 flour	125g

Mix together the butter and the flour. Roll out to form a square. Set to one side.

##### 2. Détrempe 2

T55 flour	300g
Melted butter	50g
Water	150g
Salt	10g

Mix together without kneading the flour, melted butter, salt and gradually add the water. Roll out into a square slightly smaller than Détrempe 1. Put in the fridge. Butter and fold with 6 single turns. Roll out to a 2.5mm thickness. Cut 2 discs, 12cm diameter. Bake at 170°C between two baking trays and mats. Roll a piece of puff pastry to a 2.5mm thickness and chill at 4°C. Roll the puff pastry scraps to a 2mm thickness and cut with a lattice pastry roller. Lightly moisten the chilled piece of puff pastry and arrange the lattice on top. Put in the freezer for 10 minutes before cutting into 20cm diameter discs. Bake at 170°C and brown between two baking trays and mats. Brush with syrup at 30°C.

#### RAW ALMOND STREUSEL

Butter	150g
Dark brown vergeoise sugar	75g
Brown sugar	75g
Whole raw almonds	150g
T55 flour	150g
Fleur de sel	2g

Roast the raw almonds in the oven at 150°C for 25 minutes. Cool. Mix in a food processor with the sugars and the T55 flour. Place in a mixer bowl with the butter and fleur de sel. Mix to a paste. Pass through a sieve. Cool to 4°C. Press 180g per cake loosely between two greased 20cm and 18cm diameter circles to create an openwork circle. Bake for 20 minutes at 150°C. Turn out the circle while still warm.

#### RAW ALMOND CREAM

##### 1. Pastry cream

Milk	125g
Caster sugar	37g
Egg yolks	30g
Cream powder	11g

Bring the milk to the boil with half the caster sugar. Beat the egg yolks with the other half of the sugar and the cream powder. Add to boiling milk and bring to a boil. Cool quickly to 4°C.

##### 2. Almond cream

Butter	188g
Icing sugar	188g
Whole raw almonds	188g
Whole egg	90g
Pastry cream	75g
Amber rum	22g

Roast the raw almonds in the oven at 150°C for 25 minutes. Cool and blend with icing sugar. Make a creamy butter and add half the powders, then the whole egg and the rest of the powders. Mix without emulsifying. Add the pastry cream and rum.

#### CARAMELISED APPLES

Granulated sugar 1	128g
Butter	10g
Large Golden apple dice	215g
Caster sugar 2	7g

Cook dry the granulated sugar 1 to caramelize and deglaze with the butter. Add the diced Golden apples and the caster sugar 2. Cook lightly. Cool and set aside for assembly.

#### ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

PONTHER Provence Quince Purée	as much as needed
Token	1
Snow décor	as much as needed

Place a puff pastry disc in the bottom of the streusel decorated circles. Pipe 250g of raw almond cream on top and arrange 70g of caramelised apple cubes. Insert the token. Bake for 20 minutes at 150°C. Cool. Turn out and powder with snow décor. Place on a cake board and garnish with PONTHER Provence Quince Purée. Top with the decorated puff pastry disc.