



# Galette de vainilla Norohy

Una receta original de la École Valrhona

Calculada para 6 personas

Calculada para 10 galettes de Ø 22 cm

## Masa para «Masa de hojaldre invertida»

1060 g Harina T55  
455 g Agua mineral  
340 g Mantequilla seca 84 %  
35 g Sal

Mezclar todos los ingredientes, sin trabajar demasiado la masa. Dejar reposar en la nevera durante unas horas.

## Mantequilla amasada para «Masa de hojaldre invertida»

1140 g Mantequilla seca 84 %  
455 g Harina T55  
85 g Pasta de vainilla

Mezclar la mantequilla con la harina y extenderla entre dos hojas de plástico. Dejar reposar en la nevera durante unas horas.

## Masa de hojaldre invertida

1590 g Mantequilla amasada  
1910 g Masa

Después del primer plegado de la masa y la mantequilla amasada, dar una vuelta doble, dejar reposar durante al menos 2 horas y después volver a dar otra vuelta doble. Conservar durante una noche en la nevera y dar una vuelta simple antes de utilizarla.

### Crema pastelera de base para «Crema de almendras y vainilla»

<b>315 g</b>	<b>Leche entera UHT</b>
<b>35 g</b>	<b>Nata UHT 35 %</b>
<b>17 g</b>	<b>Almidón</b>
<b>10 g</b>	<b>Harina T55</b>
<b>40 g</b>	<b>Yemas</b>
<b>105 g</b>	<b>Azúcar</b>
<b>4 g</b>	<b>Vaina de vainilla de Madagascar NOROHY</b>

Hervir la leche y la nata e infusionar media vaina de vainilla. Mezclar con las varillas el almidón, la harina y el azúcar, y añadir las yemas. Verter la leche y la nata hirviendo sobre esta mezcla y pasteurizar el conjunto.

### Crema de almendras y vainilla

<b>530 g</b>	<b>Mantequilla seca 84 %</b>
<b>1060 g</b>	<b>PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %</b>
<b>130 g</b>	<b>Harina de almendra</b>
<b>55 g</b>	<b>Almidón</b>
<b>90 g</b>	<b>Extracto de vainilla</b>
<b>530 g</b>	<b>Huevos enteros</b>
<b>530 g</b>	<b>Crema pastelera</b>

Aflojar la pasta de almendras con los huevos incorporándolos uno a uno. Añadir la harina de almendra, el extracto de vainilla y la mantequilla pomada. Montar ligeramente la masa y añadir el almidón de maíz. Por último, incorporar la crema pastelera atemperada. Reservar en la nevera o utilizar enseguida.

Una receta original de David Briand  
Chef pastelero en la École Valrhona  
Receta calculada para 10 galettes.

Realizar el hojaldre invertido y la crema de almendras y vainilla.

Extender el hojaldre a 4 mm y cortar discos de 21 cm de diámetro.

Rellenar las galettes con unos 250 g de crema de almendras y vainilla.

Colocar la figurita.

Cerrar con el disco de hojaldre.

Pintar y hacer las decoraciones en el hojaldre.

Cocer en horno ventilado a 180 °C durante 40 minutos.

Realizar un caramelo en seco con el azúcar, verter sobre una hoja de silicona y dejar enfriar.

Triturar de manera fina el caramelo y esparcir sobre las galettes cocidas. Pasar 2 minutos por el horno para que se funda el caramelo.

Esta técnica permite obtener una caramelización regular sin riesgo de quemar el hojaldrado.