



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»

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

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

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

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.