

Pithiviers



1 Pithiviers pour 8 personnes : 22 cm de Ø

Ingrédients	U	Feuilletage	Crème d'amandes	Dorure	Glaçage
Farine	kg	0,250			
Sel	kg	0,006			
Eau	l	0,150			0,010
Beurre	kg	0,200	0,050		
Amandes P.	kg		0,100		
Sucre	kg		0,100		0,030
Œufs	P		1	1/2	
Rhum			Q.S.		

LE MATÉRIEL

- tamis
- corne
- rouleau
- bassines inox
- couteaux
- pinceaux
- plaque ou tourtière
- emporte-pièce à vol-au-vent de 20 cm de Ø

Variantes

Galette des Rois : la galette, moins épaisse, contient moins de crème d'amandes (faire la moitié de la recette ci-dessus) et son rayage est différent.

Poissons d'avril : la technique est la même que pour réaliser une galette. Seuls les contours ont la forme de poisson.

Conversations : abaisse mince de feuilletage, ou de chutes de feuilletage. Foncer un cercle à tarte ou des moules à tartelettes ronds et mouillés (foncés avec un tampon de pâte). Ne pas couper les bords mais les mouiller. Garnir de crème d'amandes. Recouvrir d'une 2^e abaisse mince de feuilletage. Découper au rouleau l'excédent de pâte. Étaler sur les dessus une mince couche de glace royale dans laquelle on ajoute une pincée de farine. Disposer des bandelettes en forme de triangle. Cuire à four doux 180 °C.



Allumettes glacées : abaisse de feuilletage de 2,5 mm d'épaisseur et de 12 cm environ de large. Égaliser les bords au couteau. Étaler une couche régulière et lisse de glace royale. Découper des tranches de 4 cm de large, les poser sur plaque mouillée. Laisser reposer. Cuire à four moyen 180 °C, portes entrouvertes, pendant 30 min environ.

Galette Melchior de Gérard Mulot

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone



www.lienmini.fr/fab10



Pour 8 personnes

Ingrédients	U	Pâte	Crème	Dorure	Glaçage	Décor
Pâte feuilletée	kg	0,600				
Eau	l				0,010	
Beurre	kg		0,100			
Sucre semoule	kg		0,100		0,030	
Amandes en poudre	kg		0,100			
Œufs entiers	P		2 petits	1/2		
Crème pâtissière	kg		0,230			
Pâte de pistaches	kg		0,150			
Pistaches torréfiées	P		8			Q.S.
Noisettes torréfiées	P		8			Q.S.
Amandes torréfiées	P		8			Q.S.

PROGRESSION Pithiviers

1 Régler le four à 240 °C

2 Faire le feuilletage

(cf. Technique de base)

Détrempe :

- Tamiser la farine. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau.
- Pétrir sans excès. Faire une boule. Laisser reposer au frais.

Tourage :

- Abaisser la pâte en carré puis envelopper le beurre d'égale épaisseur partout.
- 1^{er} tour : fleurir. Allonger le pâton de 3 fois sa largeur. Plier en 3. Faire adhérer les plis au rouleau.
- 2^e tour : tourner le pâton d'1/4 de tour. Allonger à nouveau. Plier en 3.
- Tours suivants : procéder de même. Laisser reposer au moins 20 min tous les 2 tours. Exécuter 6 tours.

3 Faire la crème d'amandes

(cf. Technique de base)

- Crémier le beurre, ajouter le sucre, bien mélanger. Ajouter les œufs, puis la vanille et le rhum et enfin la poudre d'amandes.

4 Confectionner le Pithiviers

- Diviser le pâton en deux, dans le sens de la largeur, pour obtenir 2 carrés de pâte.
- Couper les 4 coins de chaque carré. Les assembler au centre des « octogones » obtenus.
- Étaler la pâte au rouleau, régulièrement sur 3 mm d'épaisseur, pour obtenir des disques d'environ 23 cm de Ø.
- Poser l'un des disques sur la tourtière mouillée. Le faire adhérer en appuyant avec la main.
- Marquer, légèrement, l'emplacement de la découpe, avec l'emporte-pièce à vol-au-vent.
- Dorer le pourtour avec le pinceau, à cheval sur cette marque.
- Étaler en dôme la crème d'amandes sans en mettre sur la partie dorée.
- Retourner le 2^e disque et le poser sur le 1^{er} disque garni de crème d'amandes.
- Faire adhérer les bords en appuyant délicatement avec le bout des doigts.
- Mettre bien au centre du Pithiviers, l'emporte-pièce à vol-au-vent.
- Découper, tout autour, des festons (dents arrondies) avec le petit

couteau tenu verticalement. Enlever l'excédent de pâte. Parfaire les formes des festons et la soudure.

- Dorer, sans faire couler de dorure. Réserver au frais pendant 30 min environ.

5 Rayer

- Dorer à nouveau.
- Rayer en incisant des arcs de cercle dans la pâte, en tenant le couteau légèrement incliné. Ces arcs de cercle sont assez rapprochés, pour être distants de 0,5 cm à l'extérieur. La régularité du rayage caractérise le Pithiviers.
- Terminer en faisant des petits rayages tout autour. Percer 3 ou 4 trous, sur le dessus du pithiviers pour permettre à la vapeur de s'échapper.

6 Cuire

- Enfourner à four chaud 240 °C pendant 25 à 35 min selon l'épaisseur et la taille.

7 Glacer

- Mettre un peu de sirop de sucre avec le pinceau, sitôt la sortie du four. La chaleur assure le brillant. Mettre sur une grille pour refroidir.

PROGRESSION Galette Melchior

1 Faire le feuilletage

Avec 215 g de farine de blé, 200 g de farine de gruau, 350 g de beurre, 150 g d'eau, 60 g de beurre fondu refroidi, 8 g de sel.

- Disposer la farine en fontaine.
- Délayer le sel dans l'eau froide.
- Mélanger tous les ingrédients et former une boule. Réserver au froid 1 heure dans un film plastique.
- Étaler au rouleau pour former une enveloppe.
- Déposer 350 g de beurre au centre et recouvrir le beurre avec la détrempe (beurrage).
- Étaler le feuilletage régulièrement à 12 mm et plier en 3 (en porte-feuille), souder les couches de pâte au rouleau (1^{er} tour).
- Tourner le pâton d'un quart de tour et répéter l'opération précédente. Le feuilletage est à 2 tours.

- Réserver au réfrigérateur dans un film alimentaire, laisser reposer 2 heures minimum et redonner 2 tours. Le feuilletage est à 4 tours.
- Renouveler l'opération après 2 heures de repos minimum. Le feuilletage est à 6 tours, prêt à l'emploi.

2 Réaliser la crème pistache

- Crémier le beurre avec le sucre.
- Rajouter les amandes en poudre fine, mélanger.
- Monter avec les œufs.
- Ajouter la crème pâtissière.
- Parfumer avec la pâte de pistaches.
- Réserver au frais.

3 Réaliser la galette

- Abaisser le feuilletage à 2,5 mm d'épaisseur.
- Détailler 2 disques de 24 cm de Ø, disposer le 1^{er} disque de feuilletage sur la plaque de cuisson recouverte

de papier « cuisson », dorer légèrement les bords.

- À l'aide d'une poche, disposer la crème pistache en spirale.
- Répartir sur la crème pistache les amandes, les noisettes et les pistaches torréfiées.
- Recouvrir du 2^e disque de feuilletage et appuyer avec les doigts légèrement pour souder.
- Chiqueter les bords de la galette avec le dos d'un couteau d'office.
- Réserver au réfrigérateur 2 heures au minimum pour éviter l'ovalisation.
- Dorer la galette.
- Rayer la galette avec un couteau tranchant partant du centre vers l'extérieur en arrondi.
- Décorer avec des amandes, des noisettes et pistaches, enfourner à 180 °C four ventilé 30 min environ.
- Glacer au sucre glace à four chaud (240 °C).