



JAIME LA GALETTE!

Qu'on l'aime feuilletée, bien beurrée et mise à l'amande ou briochée pavée de fruits confits, dans tous les cas... n'oubliez pas la fève!

TEXTE ESTERELLE PAVANY



1 BONNE PÂTE

Pas le temps ou l'envie de se lancer dans un feuilletage maison? Laissez faire l'expert! Depuis 1986, cette pâte à la composition parfaite (farine, beurre de Pamplie, sel de Guérande) se vend en pâton de 3 kg. (Pâte Française, en vente sur www.patefeuilleteeetfrancois.com, 15 € hors frais de port, et chez G. Detou, 58 rue Tiquetonne, Paris 2^e)



2 COUP DE GRIS(OU)

Savez-vous que la frangipane se fait traditionnellement avec de la poudre d'amandes « grises », c'est-à-dire non émondées? Qu'on l'achète déjà moulue ou qu'on la prépare au blender avec des amandes entières, son goût plus marqué donnera une garniture savoureuse. (Amandes en poudre brutes Albert Menès, env. 4 € les 125 g, en GMS)



3 L'AFFAIRE EST DANS LE SAC

Fève, rond doré cartonné, couronne et sac en kraft ingraissable : un kit tout en un où tous les accessoires sont réunis. Nous, on dit oui! (Kit galette des Rois Gatodeco, 2,95 € chez Cerf Delliier : www.cerfdellier.com)



4 MON BEL ORANGER

Pas de royaume sans fleur d'oranger! Oubliez les arômes artificiels et optez pour une vraie eau florale obtenue par distillation de fleurs fraîches. (Eau florale naturelle de fleurs d'oranger de Thiercelin, 9 €, en vente chez Goumanyat et son royaume, 3 rue Charles-François-Dupuis Paris 3^e et sur www.thiercelin1809.com)



5 GÉANT!

Au lieu de découper au couteau vos cercles de pâte, investissez dans ce découpoir professionnel en Inox qui évite d'écraser les feuilletés de la pâte feuilletée, pour une levée régulière. Avec sa poignée, la régularité de votre galette est garantie! (Découpoir Gobel, 4 diamètres de 20 € à 25 €, dans les magasins spécialisés. Tél. : 0247784778; www.gobel.fr)



6 VOLE LA VOLETTE

Il serait dommage de ruiner votre belle galette en oubliant de la faire refroidir sur une grille pour conserver parfaitement son croustillant. Préférez celle avec pieds, qui garantit une parfaite circulation de l'air par en dessous et évite toute humidité. (Volette Combrichon, 5 diamètres (200 - 240 - 280 - 320 - 360 mm) de 8 € à 15,50 € dans les magasins spécialisés. Tél. : 0134113838; www.combrichon.com).



7 ROIS ET REINES

30 variations malignes de galettes feuilletées : banane-caramel, crème de marrons, myrtilles... Gourmandise garantie! (Galette des Rois et des Reines de Sue Su, Marabout, 7,90 €)



3 QUESTIONS À...

Julie Haubourdin

Formatrice à l'atelier-cours de pâtisserie « À partager par Luc Guillet »*, cette pâtissière est aussi experte en pédagogie. Des conseils testés et approuvés!

Comment bien préparer son feuilletage?

Évitez les pâtes pré-étalées. Préparez un feuilletage inversé maison ou achetez-en à votre pâtissier. Étalez-le sans l'écraser, sur 0,5 à 0,7 mm d'épaisseur. Époussetez votre pâte pour enlever l'excédent de farine, et placez-la une heure au frigo avant d'y découper deux cercles. Enfin, marquez d'un trait le sens dans lequel vous avez étalé la pâte.

Quant à la garniture?

J'aime mélanger la poudre d'amandes brutes avec des graines de sésame, de courge, des noisettes ou des pistaches concassées... Mélangez la préparation sans la fouetter, pour ne pas introduire d'air dedans. Ainsi, la galette ne gonflera pas. Enfin, posez la fève près de la bordure et non pas au centre : vous tomberez moins facilement dessus en la coupant!

Comment obtenir une galette ronde et sans bosse?

C'est le montage qui fait toute la différence! Posez le premier disque de pâte sur une feuille de papier sulfurisé et garnissez-le. Posez par-dessus l'autre disque en plaçant la face d'étalement contre la crème : ainsi, la rétractation de la pâte permettra de conserver une forme ronde. Enfin, retournez-la sur la plaque où vous la ferez cuire, et décorez-la avec le dos d'un couteau, sans entailler la pâte.

* 1 avenue du Champ-de-Mars à Valence (26); www.guillet.com

FOU DE Pâtisserie

Paru dans

FOU DE PÂTISSERIE

Tirage : 80 000 ex.

Novembre / Décembre 2015



ILS ONT ÉTÉ CITÉS DANS CE NUMÉRO :

CHRISTOPHE ADAM, L'Éclair de Génie, 32 rue Notre Dame des Victoires, 75002 Paris
LAIR DE FAMILLE, 15 rue Albert Pitres, 33000 Bordeaux
JULIEN ALVAREZ, Hôtel Peninsula, 19 avenue Kléber, 75116 Paris
CHRISTOPHE APPERT, Angelina, 226 rue de Rivoli, 75001 Paris
EDDIE BENGHANEM, Trianon Palace, 1 boulevard de la Reine, 78000 Versailles
MAISON BORZEIX-BESSE, 3 et 5 avenue Léon Vacher, 19260 Treignac
SÉBASTIEN BOUILLET, 15 place de la Croix-Rousse, 69004 Lyon
MAISON CADIOT-BADIE, 26 allée de Tourny, 33000 Bordeaux
JEFFREY CAGNES, Stohrer, 51 rue Montorgueil, 75001 Paris
DAVID CAPY, 7 rue Michel Montaigne, 33000 Bordeaux
ALAIN CHARTIER, 25 place des Lices, 56000 Vannes
BENOÎT COUVRAND, Pâtisserie Cyril Lignac, 24 rue Paul Bert, 75011 Paris
JÉRÉMY DEL VAL, Dalloyau, Paris
LA FABRIQUE PAIN ET BRICOLES, 47 rue du Pas-Saint-Georges, 33000 Bordeaux
LAURENT FAVRE MOT, Pâtisserie South Pigalle, 12 rue Manuel, 75009 Paris
SÉBASTIEN GAUDARD, 22 rue des Martyrs, 75009 Paris
STÉPHANE GLACIER, 66, rue du Progrès, 92700 Colombes
MAËLIG GEORGELIN, Au Petit Prince, 4 place de la République, 56410 Etel
CÉDRIC GROLET, Hôtel Le Meurice, 228 rue de Rivoli, 75001 Paris
MAISON KAYSER, Paris
MAISON LENÔTRE, Paris
NICOLAS MAGIE, 3 place Camille Hostein, 33270 Bouliac
GILLES MARCHAL, 9, rue Ravignan, 75018 Paris
PIERRE MARCOLINI, place du Grand Sablon 39, 1000 Bruxelles
CARL MARLETTI, 51 rue Censier 75005 Paris
CHRISTOPHE MICHALAK, Plaza Athénée, 25 avenue Montaigne, 75008 Paris
YANN MENGUY, Ladurée, Paris
THIERRY MULHAUPT, 18 rue du Vieux Marché aux Poissons, 67000 Strasbourg
PÂTISSERIE OPPÉ, 29 rue du Maréchal Foch, 67190 Mutzig
PAIN DE SUCRE PARIS, 14 rue Rambuteau, 75003 Paris
POPELINI, 29 rue Debelleyne, 75003 Paris
HUGUES POUGET, Hugo & Victor, 40 boulevard Raspail, 75007 Paris
EMMANUEL RYON, Une glace à Paris, 15, rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris
DOMINIQUE SAIBRON, 77 avenue du Général Leclerc, 75014 Paris
SOLÉNA, 5 rue Chaufour, 33000 Bordeaux
MAISON ZANIN, 2 rue de l'Hôtel de Ville 74300 Cluses

POUR VOS FOURNITURES PÂTISSIÈRES

Vous trouverez matériel et ustensiles professionnels chez www.lemelleurduchef.fr. Le site propose par ailleurs quelques ingrédients et additifs dans des conditionnements pros (donc en grosses quantités). La société Cerf Delliier fournit professionnels et particuliers dans ses boutiques du Nord de la France (Lens, Lomme, Hémin Beaumont) et sur son site Internet : www.cerfdelliier.com
D'autres sites de référence en matière de fournitures pâtisseries destinées aux particuliers : le site www.cook-shop.fr propose un grand choix d'ustensiles et d'ingrédients avec, entre autres, les produits Wilton, Valrhona ou Jaune Frais. Boutiques à Pézenas et Toulouse.
Mais aussi : www.legateausouslaccrise (boutique à Nantes),

www.laboetgato.fr (boutiques à Bordeaux et Toulouse),
et www.cuisineaddict.fr.

Les boutiques et le site Internet de la société Déco Relief proposent tout ce dont vous aurez besoin pour travailler, mouler et décorer vos chocolats : www.deco-relief.fr

Pour l'épicerie fine, on trouve une sélection vaste et complète (avec un beau rayon bio) chez www.bienmanger.com.

QUELQUES BONS PLANS DE LA RÉDACTION

À PARIS, OU EN LIGNE

- Mangues d'Asie et d'Amérique du Sud, bananes diverses, ramboutans, lychees, papayes, agaves ou fruits de la Passion : arrivages réguliers de fruits exotiques très variés et en bon état chez **Big Store**, 81 avenue d'Ivry, 75013 Paris.
- **Le magasin VT Cash and Carry** propose de la noix de coco fraîche râpée à la demande, 11-15 rue Cail, 75010 Paris.
- Mains de Boudha, combavas, sudachis, citrons caviar ou yuzus : les agrumes d'exception de la maison Bachès sont distribués chez **Terroirs d'Avenir**, 6 rue du Nil, 75002 Paris.
- Si vous cherchez de la farine de gruau, difficile à trouver ailleurs qu'en minoterie, sachez que les épicerie Causses en vendent. Adresses sur www.causses.org
- Le beurre de Pamplie plébiscité par les chefs est disponible à Paris chez Lafayette Gourmet, 10 rue des Mathurins, 75009 (et dans quelques autres magasins en province, dont la liste figure sur le site www.pampliebeurredechefs.fr)
- Vanilles, fèves tonka, poivres, cannelles, cardamomes : les meilleures épices du monde sont disponibles à la vente sur le site du chef Olivier Roellinger www.epices-roellinger.com (également boutiques à Cancale et à Paris).
- Pour les produits japonais (jus de yuzu, thé matcha, fleurs de cerisier, sucres noirs), vous trouverez une sélection de grande qualité sur www.nishikidori.com ainsi qu'au Workshop Issé, 11 rue Saint-Augustin, 75002 Paris et sur www.workshop-isse.fr
- Michel Cluizel a développé une gamme « Secrets de Pros » et propose une série de décors en chocolats ainsi que de délicieuses préparations chocolatées à incorporer dans vos recettes. Adresses sur www.cluizel.com
- L'inévitable magasin **G.Detou** (8 rue Tiquetonne, 75002 Paris), bien connu des pâtisseries amateurs, vend (outre les chocolats Valrhona, Cacao Barry et multitude d'ingrédients pros) l'excellente pâte feuilletée fraîche de la maison François, digne de vos meilleures pâtisseries. Liste complète des points de vente en France sur www.patefeuilleteeffrancois.com
- Amandes, pistaches, pignons, baies d'épine vinette, raisins de Corinthe, sirops de rose et de fleur d'oranger, fromages blancs grecs, tous les meilleurs produits du Moyen-Orient sont disponibles aux **Délices d'Orient**, 52 avenue Émile Zola, 75015 Paris



CRÉDITS LIVRE

Gâteaux, de Christophe Felder
et Camille Leseq,
Éditions La Martinière
Prix : 35 €