

Galette des rois sésame noir végétal

Recette: Estelle DAI [@unrêve]

Pour une galette 4-6 personnes

La pâte feuilletée levée

- 500g farine de gruau T45
- 40g sucre
- 10g sel
- 20g levure boulangère fraîche
- 4g poudre charbon végétal
- 30g huile de sésame TAIHAKU [CLAIRE]
- 240g eau
- 250g margarine



Verser tous les ingrédients dans la cuve du robot sauf la margarine.

A l'aide de la feuille, mélanger 5 minutes en vitesse lente, puis finir de pétrir pendant 5min en vitesse légèrement plus rapide. Faites une boule, filmer la détrempe et laisser reposer dans un bol une nuit au frais.

Le lendemain, abaisser votre margarine en un carré de 20x20cm, réserver au frais.

Abaissier la première pâte froide (détrempe) en un rectangle de 40x20cm. Placer la margarine au centre de la détrempe, repliez pour l'enfermer. Étaler la pâte en un long rectangle de 80x20cm. Donner un tour double, laisser 20 min au frais et donner un autre tour double. Laisser 20min au congélateur.

Étaler la pâte sur 2mm d'épaisseur. Détailler deux croissants en un triangle avec une base de 10cm de largeur, sur 42cm de hauteur. Rouler les croissants.

Mettre les croissants sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson, suffisamment espacé l'un de l'autre, voire mettre un croissant par plaque en fonction de la taille de votre four.

Laisser pousser environ 2-3h à 28°C.

Préchauffer votre four à 170°C.

Mettez une feuille de papier cuisson sur les croissants, et les aplatir à l'aide d'une autre plaque.

Laisser la plaque sur les croissants.

Enfourner environ 35-40min, vérifiez la cuisson à la couleur.

Crème pâtissière

- 75g lait d'amande
- 12g fécule de maïs
- 12g sucre
- 10g huile de sésame TAIHAKU [CLAIRE]
- 1g poudre de vanille



Faire chauffer le lait d'amande avec la poudre de vanille et l'huile de sésame TAIHAKU.

Mélanger la fécule avec le sucre.

Verser le lait chaud sur la fécule, mélanger, et reverser dans la casserole.

Porter à ébullition. Réserver.

Crème d'amande au sésame

- 75g poudre d'amande brute
- 12g fécule de maïs
- 50g crème de soja
- 40g cassonade
- 15g pâte de sésame noir spoutpouch
- 20g huile de sésame TAIKOU [LÉGÈRE]



Mélanger tous les ingrédients secs, rajouter la crème de soja, pâte de sésame noir spoutpouch et huile de sésame TAIKOU.

La frangipane

Incorporer la crème pâtissière à la crème d'amande au sésame, bien mélanger.

Réparer l'appareil dans un cercle de 16cm de diamètre. Préchauffer votre four à 170°C, cuire environ 20-25cm. Pour vérifier la cuisson, planter la lame de couteau au milieu du biscuit, la lame doit ressortir sèche.

Le praliné amande sésame noir

- 300g sucre
- 500g amande entière naturelle
- 200g pâte de sésame noir



Mettre le sucre dans une casserole, chauffer-le à 120°C, retirer du feu, ajouter les amandes et mélanger bien.

Placer-le sur le feu, réduire à feu doux une fois que le sucre a cristallisé et continuer à remuer jusqu'à ce que le sucre fonde et caramélise. L'objectif est d'obtenir une couleur ambrée profonde jusqu'à l'intérieur des amandes. Placer-le sur un silpat pour qu'il refroidisse. Mélanger le praliné amande dans un robot culinaire jusqu'à ce qu'il devienne une pâte, puis ajouter et mélanger dans la pâte de sésame noir.

Montage

Nous allons coller le disque de frangipane aux deux croissants à l'aide du praliné amande sésame noir.

*La recette est fidèle à celle écrite par le chef.

