



# Galette Vaniglia Norohy

Una ricetta originale dell'École Valrhona

Calcolata per 6 pers.

Calcolata per 10 Ø 22 cm

## Impasto base per "Pasta sfoglia invertita"

**1060 g Farina T55**  
**455 g Acqua minerale**  
**340 g Burro disidratato 84%**  
**35 g Sale**

Impastare tutti gli ingredienti, senza lavorare troppo l'impasto. Lasciare riposare in frigorifero per alcune ore.

## Burro maneggiato per "Pasta sfoglia invertita"

**1140 g Burro disidratato 84%**  
**455 g Farina T55**  
**85 g Pasta di vaniglia**

Impastare il burro con la farina e stenderlo tra due fogli di plastica.  
 Lasciare riposare in frigorifero per alcune ore.

## Pasta sfoglia invertita

**1590 g Burro maneggiato**  
**1910 g Impasto base**

Dopo la prima piega dell'impasto e del burro maneggiato, fare un doppio giro, lasciare riposare almeno 2 ore e fare un altro giro doppio.  
 Conservare una notte in frigorifero e finire con un semplice giro prima dell'uso.

### Crema pasticceria di base per “Crema di mandorla alla vaniglia”

<b>315 g</b>	<b>Latte intero UHT</b>
<b>35 g</b>	<b>Panna UHT 35%</b>
<b>17 g</b>	<b>Amido</b>
<b>10 g</b>	<b>Farina T55</b>
<b>40 g</b>	<b>Tuorli</b>
<b>105 g</b>	<b>Zucchero semolato</b>
<b>4 g</b>	<b>Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY</b>

Portare a ebollizione il latte e la panna e lasciare in infusione il mezzo baccello di vaniglia. Sbattere con una frusta l'amido, la farina e lo zucchero semolato, quindi aggiungere i tuorli d'uovo. Versare il latte e la panna bollente sul composto poi pastorizzare il tutto.

### Crema di mandorla alla vaniglia

<b>530 g</b>	<b>Burro disidratato 84%</b>
<b>1060 g</b>	<b>PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 50%</b>
<b>130 g</b>	<b>Mandorla bianca in polvere</b>
<b>55 g</b>	<b>Amido</b>
<b>90 g</b>	<b>Estratto di vaniglia</b>
<b>530 g</b>	<b>Uova intere</b>
<b>530 g</b>	<b>Crema pasticceria</b>

Stemperare la pasta di mandorle con le uova, incorporandole una ad una. Aggiungere la farina di mandorle, l'estratto di vaniglia e il burro a pomata. Montare leggermente il preparato quindi aggiungere l'amido di mais. Finire incorporando la crema pasticceria temperata. Conservare al freddo o utilizzare immediatamente.

Una ricetta originale di David Briand  
Chef pasticcere all'École Valrhona  
Ricetta calcolata per 10 gallette.

Preparare la pasta sfoglia invertita, la crema di mandorla alla vaniglia.  
Stendere la pasta sfoglia a 4 mm e tagliare dei dischi di 21 cm di diametro.  
Guarnire le gallette con circa 250 g di crema di mandorla alla vaniglia.  
Aggiungere la fava.

Chiudere con il disco di pasta sfoglia.

Dorare e rigare la pasta sfoglia.

Cuocere in forno a 180°C per circa 40 minuti.

Preparare un caramello a secco con lo zucchero, versarlo su un foglio di silicone e lasciare raffreddare.

Tritare finemente il caramello e cospargerlo sulle gallette cotte. Passare 2 minuti in forno per sciogliere il caramello.

Questa tecnica permette di avere una caramellatura regolare senza rischiare di bruciare la pasta sfoglia.