

# Soleil d'hiver

Mangue, noix de coco et passion réinventent la galette des rois



Recette créée par :

*Morgane Béchu  
et Aurélien Trottier*

Pour cette création inédite, la jeune femme a travaillé en binôme avec Aurélien Trottier, co-fondateur d'Artisan Passionné avec son complice et ami d'enfance, Luc Poisson. Depuis 2007, Aurélien et Luc insufflent énergies créatrices et passions gourmandes aux jeunes équipes de leurs établissements implantés à Angers et Cholet. A propos de cette galette Aurélien conclut :

« *Soleil d'hiver est vraiment dans l'esprit maison. Innovante, au goût du jour et très gourmande, tout en étant respectueuse de l'excellence des matières premières et des traditions* ».

# Soleil d'hiver

D'abord il y a la forme : carrée. Un design singulier pour un feuilletage parfait, doré et croustillant à souhait, sous lequel brille ce savoureux Soleil d'Hiver. En l'occurrence une étonnante frangipane amande-noix de coco, imbibée de fruits de la passion et garnie de cubes de mangues fraîches. Autant dire un concentré de saveurs exotiques pour réchauffer le cœur de l'hiver et cette saison des galettes des rois dont ce dessert respecte les codes. « *Le temps de repos du feuilletage est important pour obtenir cette forme bien carrée.* »

*La frangipane reste assez classique, mais le fait d'y introduire de la noix de coco permet de réduire la proportion d'amande. Au-delà du goût, c'est plus léger. La passion qui imbibe la frangipane et les dés de mangue apportent de la fraîcheur et de la mâche. Enfin, la cuisson est importante dans cette galette, elle doit être juste et ultra-précise.* »

Une galette qui requiert de la technicité donc, mais aussi de la créativité. « *Ce sont les fruits de saisons qui nous ont inspirés pour cette galette des rois au tempérament voyageur* » souligne Morgane Béchu. « *L'innovation et l'imagination sont sans limite en matière de pâtisserie. Explorer de nouveaux parfums, de nouvelles techniques, réinventer des classiques, explorer au-delà de cuisiner, sur le web, dans les livres, s'intéresser à ce que font les nouvelles générations, c'est ce que j'aime et ce qui me fait rêver dans ce métier.* »

La jeune femme est véritablement tombée dans la marmite de la boulangerie-pâtisserie lors d'un stage en 3ème : « *Toute petite déjà, j'étais fan de sucre et de sucreries. Je voulais même devenir boulangère pour vendre et manger des bonbons* » sourit-elle. « *Ce stage a été pour moi une vraie révélation !* ». Au point que son bac économique et social en poche, Morgane change de voie et passe un BEP pâtisserie puis une Mention complémentaire dessert à l'assiette et enfin un Brevet de maîtrise. Après 6 ans chez un confrère Relais Dessert, en novembre 2014, la jolie pâtissière rejoint l'équipe d'Artisan Passionné en tant que responsable de production. « *Un Relais Dessert là aussi où je me sens bien, et une équipe avec laquelle je partage les mêmes valeurs.* »



## 1. Pâte feuilletée

### 1/ détrempe

- 500g de farine ordinaire
- 13g de sel
- 150g de beurre fondu **Idéal' by UNL**
- 220g d'eau

### 2/ beurre manié

- 600g de beurre tourage **Idéal' by UNL**
- 220g de farine

### Procédé

**Fondre** le beurre et **ajouter** le sel et l'eau.

**Mettre** en cuve la farine et **verser** dessus le premier mélange.

**Mélanger** jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

**Etaler** en rectangle de 30x20cm, **filmer** et **mettre** au frigo minimum 2h.

**Mélanger** le beurre tourage coupé en cubes avec la farine.

Lorsque le mélange est homogène, **débarrasser** sur feuille.

**Mettre** au format 15x20cm et **filmer** et **mettre** au frigo minimum 2h.

Après refroidissement, **disposer** le beurre manié au centre de la détrempe et **réaliser** 3x2 tours simples en laissant les temps de repos nécessaires.

Après obtention de vos 6 tours simples, **abaisser** à 2.

**Détailler** des carrés de 20x20cm. Faire **refroidir**.

## 2. Crème pâtissière de base

- 170g de lait entier **Idéal' by UNL**
- 40g de sucre
- 30g de jaune d'œufs
- 15g de poudre à crème **Idéal' by UNL**

### Procédé

**Chauffer** le lait.

**Blanchir** les jaunes avec le sucre et **ajouter** la poudre à crème.

**Cuire** au bouillon.

**Débarrasser** et **refroidir** rapidement.

## 3. Crème exotique

### 1/ base coco-passion

- 175g de noix de coco râpée
- 100g de purée de fruits de la passion

### Procédé

**Hydrater** la noix de coco râpée dans la purée de fruits de la passion.

**Etaler** sur grille feuille et **laisser sécher** une nuit à l'étuve.

### 2/ crème

- 210g de beurre **Idéal' by UNL**
- 210g de sucre glace
- 60g de farine
- 80g de poudre d'amandes
- 70g de base coco-passion
- 150g d'œuf entier
- 250g de crème pâtissière de base

### Procédé

**Crémer** le beurre avec le sucre glace.

**Ajouter** la farine, la poudre d'amandes et la base coco-passion.

**Incorporer** graduellement les œufs et **finir** par la crème pâtissière de base.

## 4. Assemblage

**Humidifier** légèrement les contours de vos carrés de pâte feuilletée.

**Pocher** la crème exotique (200g/galette) en veillant d'être à 1cm du bord.

**Disposer** des cubes de mangue (80g/galette).

**Fermer** avec un second carré de pâte et **retourner** la galette.

**Dorer** une première fois et **laisser reposer** au frigo.

**Dorer** à nouveau et **raayer** à votre convenance.

## 5. Cuisson

**Cuire** sur feuille et grille en four ventilé à 180°C durant 35 min.

**Passer** au sirop et **disposer** la coco râpée sur les contours puis **sécher** à 160°C durant environ 8 min (en fonction de la coloration de la coco râpée).

Retrouvez la gamme **Idéal' by UNL** ainsi que l'ensemble des produits nécessaires à la réalisation de cette recette chez votre distributeur

