



LA GALETTE DES ROIS THE BRANDO

Dans un cadre unique au monde, The Brando, hôtel de luxe unique situé sur la magnifique île privée de Tetiaroa, en Polynésie française propose une offre gastronomique savoureuse. The Brando présente sa galette des Rois du bout du monde !



Le chef pâtissier Anthony Lestriez souhaitait rester dans la traditionnelle galette à la frangipane qu'il affectionne particulièrement et que l'on retrouve uniquement durant cette période de l'année.

Concernant l'aspect visuel, il a utilisé une pâte feuilletée inversée et il a gardé une partie de la pâte pour la « tailler » et ajouter des bandes de feuilletage sur le dessus de la galette. Ce qui donne un petit effet de bois taillé.



LA RECETTE :

La frangipane : La frangipane est une crème pâtissière mélangée avec de la crème d'amande et renforcée en goût avec des arômes.

Crème pâtissière :

2 jaunes d'œuf
15g de maïzena
40g de sucre
½ gousse de vanille
20cl de lait
20g de beurre

Préparez la crème pâtissière :

Dans une casserole, faites bouillir 20 cl de lait, faites-y infuser les grains de vanille. Dans une deuxième casserole, fouettez 2 jaunes d'œuf avec le sucre puis ajoutez 15g de Maïzena et fouettez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Versez le lait chaud en filet dans la 2ème casserole contenant le mélange aux œufs. Fouettez, mettez cette casserole sur le feu et faites épaisir à feu doux sans cesser de mélanger. Une fois la texture de crème pâtissière obtenue, ajoutez hors du feu 20g de beurre, mélangez et laissez refroidir.

Crème d'amande :

100g de beurre mou
60g de sucre glace
100g d'amandes en poudre
1 œuf
1 cuillère à soupe de rhum
1 cuillère à café d'arôme d'amande amère

Préparez la crème d'amande :

Mélangez 100g de beurre mou, 60g de sucre glace, 100g d'amandes en poudre, 1 œuf, 1 cuillère à soupe de rhum brun, et 1 cuillère à café d'arôme d'amande amère.

Mélangez ensuite la crème pâtissière et la crème d'amande (cela devient un mélange frangipane).

La pâte feuilletée inversée

La détrempe :

200g de beurre pommade
700g de farine T45
20g de sel
350g d'eau froide
30g de sucre

Disposez le beurre, la farine et le sel dans la cuve du robot pâtissier et mélangez-les à l'aide du crochet. Ajoutez l'eau à la fin. Stoppez le mélange dès que la pâte est amalgamée, il ne faut pas lui donner de corps (elle ne doit pas devenir élastique)

Une fois le pâton réalisé, étalez-le en rectangle d'environ 2cm d'épaisseur. L'important étant que la détrempe soit d'épaisseur parfaitement constante. Filmez-la et laissez-la reposer une nuit dans votre réfrigérateur.

Beurre manié :

800g de beurre
350g de farine

Mélangez le beurre et la farine à l'aide de votre robot pâtissier muni du crochet jusqu'à obtenir une masse homogène.

Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé de manière à réaliser un rectangle de la longueur de la détrempe, mais deux fois plus large. Encore une fois, son épaisseur doit être parfaitement constante.

Réservez au réfrigérateur.

Le tourage :

Déposez le beurre manié sur votre plan de travail fariné, puis la détrempe sur celui-ci. Repliez le beurre manié sur la détrempe de manière à ce qu'elle soit totalement emprisonnée dans le beurre. Pour ce faire, pincez le beurre sur tout le tour pour joindre la couche inférieure et la couche supérieure.

Il faudra faire 6 tours maximum à la pâte feuilletée. Ne pas hésiter à la faire « reposer » au réfrigérateur tous les deux tours. Lors du dernier tour, il faut abaisser la pâte à 2.5 Millimètre.

Pour une galette, il faut détailler deux ronds de la taille souhaitée. On peut s'aider d'une assiette ronde par exemple pour la taille.

Ensuite, il faudra à l'aide d'une poche garnir l'un des deux ronds de pâte feuilletée avec la frangipane et à l'aide d'un pinceau, appliquer de l'eau sur l'extrémité de cette même pâte.

Ne pas oublier de mettre la fève dans la frangipane.

Ajouter le deuxième rond de pâte feuilletée sur le dessus de la première puis appuyer légèrement sur les bords pour que les deux ronds collent ensemble sur les extrémités.

Votre galette est prête pour le four. Enfournez à 180°C pendant environ 45 minutes.

Anthony Lestriez, Chef Pâtissier

Après un CAP et une mention complémentaire en Chocolaterie, sa première expérience se déroule dans sa région à « l'Hermitage Gantois » Hôtel 5 étoiles réputé à Lille pour la qualité de la restauration proposée. Après quelques saisons en Métropole, il décide voyager et choisit l'Australie où il participe à la création et gestion d'une pâtisserie française à Melbourne pendant 3 ans. Il est ensuite, assistant Chef de Partie sur « Le Soleal » bateau de luxe pour la compagnie du Ponant pour une durée de 6 mois.

De retour à Paris il participe en tant que Chef de Partie Pâtisserie à l'ouverture du RITZ après ses travaux de rénovation et rejoint ensuite en 2016, la compagnie de croisière « Disney Cruises » et le restaurant « REMY » (Arnaud Lallemand - 3 ***) où il exerce la fonction de Chef de Partie Pâtisserie. Puis en 2018, il est appelé par Fabrice Vulin (2*) qui souhaite le voir rejoindre son équipe du « Tasting Room » à Macau. Il y restera 2 ans avant de rejoindre le Brando en fin 2019.



A PROPOS DE THE BRANDO

The Brando est un paradis, situé à 20 min en avion de l'île de Tahiti. Pionnier en matière de développement durable il utilise, par exemple, l'eau froide des profondeurs marines pour climatiser l'ensemble des habitations, tandis que les nombreux panneaux solaires fournissent l'électricité nécessaire à la gestion d'un établissement de luxe.

La préservation de la nature est une priorité, l'Eco-station de « Tetiaroa Society » fourni à tous les chercheurs et étudiants en sciences, un lieu propice à la recherche et à la préparation de nouveaux process de sauvegarde de l'environnement.

Le complexe hôtelier est composé de 36 villas d'exception possédant chacune son espace privatif et sa piscine. Trois restaurants, deux bars, une superbe piscine à débordement, des équipements de sports et de loisirs mais aussi deux boutiques sont à votre disposition. Le Spa offre des soins naturels en accord avec les anciennes traditions polynésiennes et dans un cadre exceptionnel.



www.thebrando.com

Presse Euxdansla Presse
Laetitia Vignau laetitia@euxdanslapresse.com
06 78 56 99 53