

PITHIVIERS



« Pâtisserie traditionnelle du Gâtinais composée de crème d'amandes fourrée entre deux abaisses rondes de pâte feuilletée au beurre. En plaçant un petit sujet en porcelaine à l'intérieur (fève), le pithiviers non festonné devient la délicieuse galette des rois de toute la moitié nord de la France. »

DENRÉES POUR 8 COUVERTS	UNITÉS	QUANTITÉS
PÂTE FEUILLETÉE		
- farine	kg	0,300
- sel fin	kg	0,006
- beurre fondu refroidi	kg	0,030
- vinaigre blanc (facultatif)	l	PM
- eau	l	0,15
- beurre sec pour feuilletage	kg	0,225
- farine pour tourer	kg	0,040
DORURE		
- œuf entier (1 pièce)	kg	0,055
CRÈME D'AMANDES		
- beurre	kg	0,100
- sucre semoule	kg	0,100
- œufs entiers* (2 pièces)	kg	0,100
- amandes en poudre	kg	0,100
- vanille (extrait liquide)	l	PM
- rhum ambré ou vieux	l	0,02
- crème pâtissière (facultatif)	kg	0,100
FINITION		
- sucre glace	kg	0,020
ou		
- sirop à 1.2624 D ou 30° Baumé	l	0,02
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H 25 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 40 À 45 MIN		

* Si la crème pâtissière est utilisée, les œufs entiers de la crème d'amandes sont remplacés par des jaunes (0,080 kg).



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Amener le feuilletage à 6 tours - 40 min (voir p. 627 à 631)

3. Confectionner la crème d'amandes - 10 min (voir p. 696/697)

Travailler le beurre en pommade dans une calotte en acier inoxydable à l'aide d'un petit fouet.

Verser le sucre semoule et « crémier » le mélange.

Ajouter les œufs un par un (ou uniquement les jaunes*), puis la poudre d'amandes.

Parfumer avec quelques gouttes d'extrait de vanille et un peu de rhum (il est d'usage d'ajouter un peu de crème pâtissière dans la crème d'amandes).

Corner la calotte, filmer et réserver.

4. Confectionner le pithiviers - 25 min

Diviser le pâton en 2 parties (voir p. 635).

Arrondir les angles et abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau afin d'obtenir deux abaisses rondes, une de 24 cm de diamètre, l'autre de 25 cm et de 3 à 4 mm d'épaisseur.

Retourner la première abaisse (la plus petite) et éliminer l'excédent de farine à l'aide d'une brosse.

La déposer sur une plaque à pâtisserie humide.

Marquer l'emplacement de la crème d'amandes à l'aide d'un emporte-pièce à vol-au-vent de 16 cm de diamètre.

Dorer ou humidifier le pourtour à l'aide d'un pinceau.

Étaler régulièrement la crème d'amandes à l'intérieur de la marque à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.

Recouvrir la première abaisse masquée de crème d'amandes avec la deuxième abaisse de pâte (la plus grande).

Bien faire adhérer et souder les bords en appuyant légèrement avec les doigts.

Égaliser la forme à l'aide d'un emporte-pièce à vol-au-vent et laisser le pithiviers se raffermir en enceinte réfrigérée pendant 30 min au minimum.

Festonner le pourtour à l'aide d'un emporte-pièce cannelé ou chiqueter les bords.

Dorer soigneusement à l'œuf sans faire couler de dorure sur les bords.

Ménager une petite ouverture au centre du pithiviers afin de laisser s'échapper la vapeur.

Rayer en rosace à l'aide d'un couteau d'office et réserver à nouveau le pithiviers au frais.

5. Marquer le pithiviers en cuisson - 3 min

Dorer une deuxième fois.

Cuire le pithiviers au four à 230/240 °C jusqu'au début de la coloration

puis réduire la température à 200/210 °C et terminer la cuisson (35 à 40 min).

Glacer le pithiviers en le saupoudrant de sucre glace 5 min avant de le retirer du four, ou en passant du sirop à 30° Baumé ou 1.2624 D à l'aide d'un pinceau.

Laisser tiédir sur grille.

6. Dresser le pithiviers - 2 min

Dresser le pithiviers encore tiède sur un grand plat rond recouvert de papier dentelle.



Les pâtisseries à base de pâte feuilletée sont toujours cuites dans le moment le plus rapproché du service afin qu'elles soient encore tièdes et croustillantes. En aucun cas elles ne doivent être réservées en enceinte réfrigérée après la cuisson, le beurre durcit, la pâtisserie devient grasse, lourde et perd son croustillant.



VARIANTE EN VIDÉO
Pithiviers
www.bpi-campus.com

Résultat

Pithiviers



JALOUSIE À LA CRÈME D'AMANDES

1. Mettre en place le poste de travail

2. Détailler une plaque de feuilletage au beurre surgelée en deux rectangles, un de 40 cm de longueur sur 12 cm de largeur, un autre de 40 cm sur 13 cm qui formera le dessus

3. Réaliser la crème d'amandes selon les proportions ci-contre, lui ajouter 0,100 kg de crème pâtissière

4. Réaliser le montage de la jalousie à la crème d'amandes

Dérouler le rectangle de pâte feuilletée le moins large sur la plaque de cuisson humidifiée.

Dorer soigneusement les bords à l'aide d'un pinceau.

Coucher la crème « frangipane » au centre de l'abaisse à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille ronde unie.

Plier la deuxième abaisse en deux dans le sens de la longueur.

Inciser (entailler) régulièrement tous les 5 mm la partie de la pliure sur 3 cm de largeur à l'aide du talon d'un gros couteau éminceur de manière à imiter une jalousie.

Appliquer l'abaisse incisée sur la première sans la déformer.

Bien souder les bords, parer la pâte si nécessaire.

Chiqueter, dorer et « bloquer » au froid durant une vingtaine de minutes.

5. Cuire la jalousie à la crème d'amandes

Dorer à nouveau puis cuire au four à 220/230 °C durant 35 à 40 min.

Glacer au sucre glace ou au sirop quelques minutes avant la fin de la cuisson.

6. Dresser la jalousie à la crème d'amandes

Dresser encore tiède sur un plat long recouvert de papier dentelle.



MATÉRIEL

- 1 tamis à farine
- 1 brosse à farine
- 1 corne ou 1 coupe pâte

- 1 emporte-pièce à vol-au-vent
- 1 grille à pâtisserie
- 1 calotte moyenne

CUISSON

- 1 plaque à pâtisserie ou
- 1 grande tourtière

DRESSAGE

- grand plat rond plat
- carton à entremets
- papier dentelle

PLATS SIMILAIRES

Pithiviers aux poires

- Réaliser un pithiviers comme ci-contre.
- Disposer sur la crème d'amandes additionnée de crème pâtissière des demi-poires au sirop émincées.
- Recouvrir avec l'abaisse de pâte feuilletée.
- Dorer, festonner, rayer en soleil. Dorer à nouveau, cuire et glacer au sirop.

Pithiviers aux cerises noires de Sologne

- Idem ci-dessus. Remplacer les poires par 0,200 kg de cerises noires au sirop dénoyautées.

Dartois aux pommes

- Comme Jalousie à la crème d'amandes. Ajouter des quartiers de pommes sautées au beurre et flambées au calvados.

Feuilleté aux fraises

- Détailler des rectangles de feuilletage au beurre surgelé de 12 cm à 14 cm sur 6 cm.
- Les dorer et les cuire au four sur du papier cuisson à 220/230 °C durant une dizaine de minutes.
- Les glacer au sucre glace ou au sirop à 1.2624 D en fin de cuisson.
- Les partager en deux et les garnir de crème pâtissière collée et allégée avec un peu de crème fouettée et de meringue italienne et de fraises très parfumées.
- Dresser sur assiettes avec coulis de fraises, fraises historiées et feuilles de menthe.

Résultat

Feuilleté aux fraises

