

# LA GALETTE CERISE



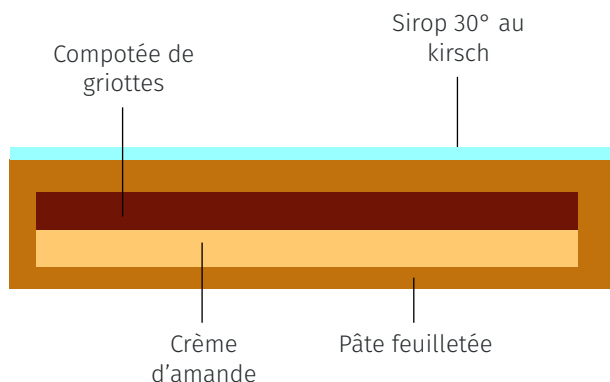
**MARC HEMERY**

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »





Recette pour 4 galettes Ø 260 mm

## FEUILLETAGE INVERSÉ

### Beurre malaxé

- 1 kg de beurre tourage DISGROUP
- 300 g de farine T45 DISGROUP

### Détrempe

- 1 kg de farine T45 DISGROUP
- 30 g de sel
- 480 g d'eau froide
- 20 g de vinaigre blanc
- 350 g de beurre d'incorporation (fondu froid)

Travailler le beurre tourage avec les 300 g de farine à la feuille au batteur de façon à ce qu'ils se mélangent bien. Mettre en forme rectangulaire et filmer pendant 1 heure au réfrigérateur. Pour la détrempe, mélanger tous les ingrédients en prenant soin de bien dissoudre le sel dans l'eau. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Disposer la détrempe au centre du beurre malaxé puis donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 4 heures puis redonner 1 tour double. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler.

## CRÈME D'AMANDE

- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 300 g d'œufs entiers liquides DISGROUP
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 225 g de crème liquide 35% DISGROUP

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la poudre à crème avec la crème liquide. Mélanger sans trop travailler.

## COMPOTÉE DE GRIOTTES

- 1 kg de griottes dénoyautées LE P'TIT BENOIT
- 150 g de sucre
- 10 g de pectine jaune
- 20 g de fécule
- 30 g de spiritueux à base de Kirsch DISGROUP

Chauffer les griottes dans une casserole. Mélanger le sucre et la pectine. Verser lorsque les griottes atteignent 60°C. Porter à ébullition en remuant régulièrement. Ajouter la fécule en pluie. Compoter légèrement. Puis en fin de cuisson l'alcool. Couler 300 g de compotée dans chaque cercle de Ø 180 mm. Refroidir.

## MONTAGE

Dresser un disque de crème d'amande sur la compotée (150 g/cercle). Surgeler. Etaler la pâte feuilletée à 2.5 mm. Tracer les empreintes avec un cercle de Ø 240 mm. Humidifier le contour de cette trace. Placer l'insert (compotée face feuilletage). Déployer l'autre partie de la pâte feuilletée. Souder, découper et retourner chaque galette sur plaque. Dorer et chiqueter le tour de chaque galette. Rayer. Laisser reposer 2 heures. Cuire 50 min à 165°C. Au pinceau, badigeonner de sirop Kirsch dès la sortie du four.



## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3355



Réf. 1455



Réf. 650025



Réf. 5575



Réf. 1268



Réf. 731



Réf. 493