

CROUSTI NOISETTE



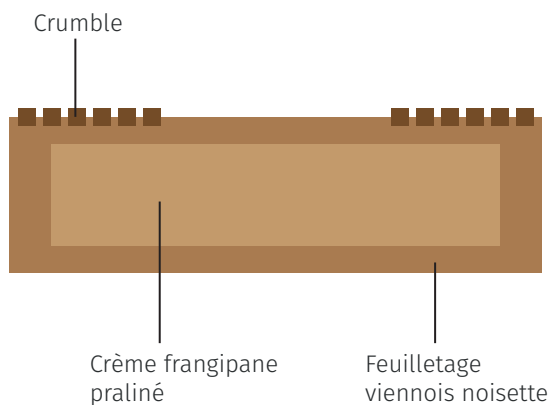
MARC HEMERY

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



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 10 galettes de 220 mm de diamètre

FEUILLETAGE VIENNOIS NOISETTE

- 1500 g de farine T45 DISGROUP
- 450 g de poudre de noisette DISGROUP torréfiée froide
- 30 g de sel
- 110 g de sucre
- 670 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 540 g de lait
- 1 kg de beurre de Tourage DISGROUP

Dissoudre le sel et le sucre dans le lait et la crème froide. Verser sur la farine, la poudre de noisette et pétrir jusqu'au mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre tourage dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures avant de redonner 2 autres tours doubles. Laisser le feuilletage se détendre encore 12 heures avant l'utilisation. Étaler des abaisses à 2.5 - 3 mm d'épaisseur.

CRÈME D'AMANDE

- 700 g de poudre d'amande DISGROUP
- 700 g de sucre
- 700 g de beurre DISGROUP
- 850 g d'œufs
- 70 g de fécule de maïs

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la fécule de maïs.

CRÈME PÂTISSIÈRE PRALINÉ

- 250 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 750 g de lait entier
- 180 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 150 g de sucre
- 80 g de poudre à crème DISGROUP
- 200 g de praliné amande noisette IRCA
- 150 g de noix invalides DISGROUP légèrement torréfiées
- 150 g d'amandes effilées DISGROUP torréfiées

Faire bouillir la crème et le lait, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Refroidir. Au fouet, lisser cette crème et parfumer avec le praliné. Ajouter les fruits secs torréfiés.

CRÈME FRANGIPANE

- 1 recette de crème pâtissière praliné (1910 g)
- 1 recette de crème d'amande (3020 g)

Au batteur avec la feuille, mélanger les 2 crèmes.

CRUMBLE

- 140 g de beurre de Tourage DISGROUP
- 140 g de sucre cassonade
- 140 g de poudre d'amande naturelle DISGROUP
- 140 g de farine T45 DISGROUP

Découper le beurre de tourage en petit cubes avant de mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille. Arrêter le batteur lorsque commence à se former l'agglomération.

MONTAGE DES GALETTES

Humidifier avec l'eau le tour (2/3 cm) des disques de 22 cm en feuilletage noisette. Dresser de la crème frangipane au praliné au centre de ces disques. Placer la fève avant de refermer avec un autre disque de taille légèrement supérieur. Souder le tour. Retourner sur plaque. Dorer une première fois et placer au réfrigérateur minimum 1 heure. Dorer à nouveau, rayer le centre sur un cercle de 10 cm. Placer ce cercle pour parsemer de crumble tout autour. Piquer 8/10 fois cette galette de place en place. Cuire à 165°C durant 50-60 min. À la sortie du four, passer du sirop au centre de chaque galette.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 4297

Réf. 1455

Réf. 5575

Réf. 3353

Réf. 6498

Réf. 6796

Réf. 1268

Réf. 1271

Réf. 1269

Réf. 3623