

BARBAFRAISE

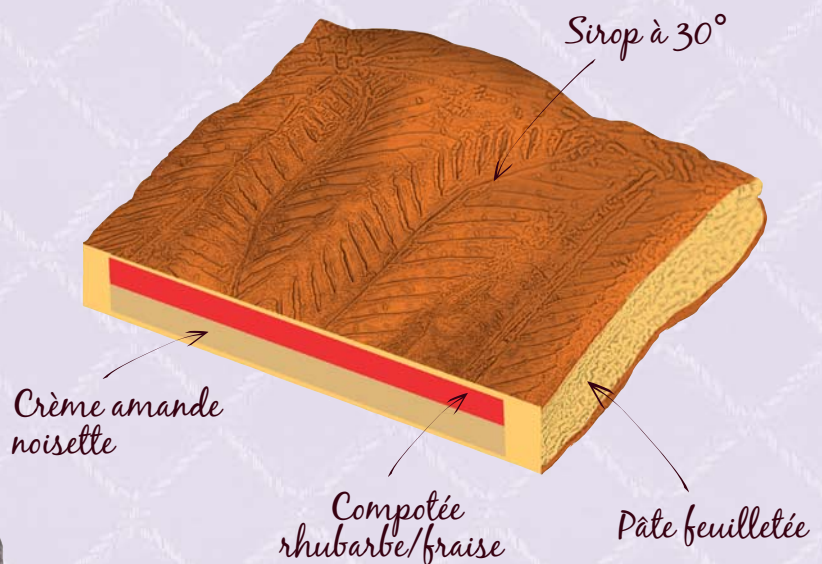


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 6 galettes de 6 personnes.

COMPOSITION :

- Feuilletage inversé
- Crème amande/noisette
- Compotée rhubarbe/fraise



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BARBAFRAISE

INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre malaxé :

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

Détrempe :

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

CRÈME AMANDE/NOISETTE

- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 250 g de poudre noisette DISGROUP (légèrement torréfié)
- 500 g de sucre
- 500 g de beurre DISGROUP
- 600 g d'œufs
- 80 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 300 g de crème liquide 35% DISGROUP

COMPOTÉE RHUBARBE/FRAISE

- 800 g de rhubarbes surgelées DISGROUP
- 180 g de purée de fraise
- 180 g de fraises IQF DISGROUP
- 280 g de sucre
- 40 g de féculé

PROCÉDÉ DE FABRICATION

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 2 tours doubles. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler à 2.5 mm. Piquer et laisser reposer.

Travailler la poudre d'amande, la poudre de noisette et le sucre avec le beurre en pommade. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la poudre à crème puis la crème liquide. Étaler cette crème noisette dans un cadre 60 x 40. Surgeler.

Chauffer la rhubarbe avec la purée et les fruits dans une casserole. Ajouter le mélange à sec sucre/féculé. Donner une ébullition durant 5 mn puis refroidir. Étaler cette compotée sur la crème d'amande et surgeler.

MONTAGE DES GALETTES

Étaler la pâte feuilletée à 2.5 mm puis détailler des rectangles de la taille voulue. Placer des rectangles encore gelés de garniture fraise/rhubarbe/crème d'amande de taille inférieure à la pâte feuilletée. Enfermer en soudant une 2^{ème} abaisse de pâte feuilletée. Dorer et rayer. Laisser reposer 6 heures au réfrigérateur avant de cuire 50-55 mn à 160°C. Passer du sirop à 30° dès la sortie du four.