

LA SUBTILE

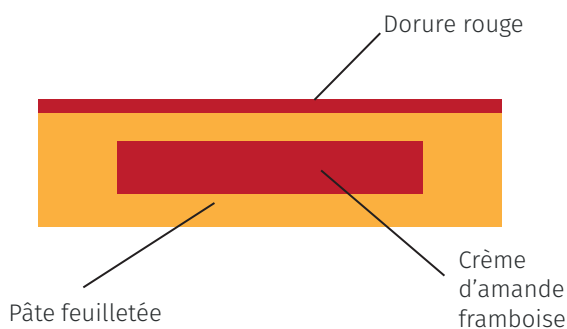


HUGO ALESSIO

Recette proposée par Hugo Alessio
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 galettes de 22 cm

PÂTE FEUILLETÉE

- 1200 g de farine T45 DISGROUP
- 200 g d'eau
- 200 g de beurre tourage DISGROUP
- 30 g de sel
- 320 g d'eau froide
- 800 g de beurre tourage DISGROUP

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sel et les 200 g de beurre coupé en morceaux. Ajouter l'eau froide puis verser sur la farine et pétrir jusqu'à obtenir un mélange homogène. Laisser reposer 3h. Tourer avec les 800 g de beurre et faire 2 tours doubles. Reposer la pâte minimum 10h puis refaire 2 tours doubles. Laisser la pâte reposer 10h avant utilisation.

CRÈME D'AMANDE FRAMBOISE

- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 230 g de sucre
- 270 g de beurre d'incorporation coloré DISGROUP
- 300 g d'œufs entiers liquides DISGROUP
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 220 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 20g de Joypaste framboise IRCA
- 600 g de framboises billes Willamette DISGROUP

Au batteur, mélanger à la feuille le beurre pommade, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter progressivement les œufs et le Joypaste framboise. Mélanger la poudre à crème pâtissière et la crème puis verser. Ajouter, à la toute fin, les brisures de framboises sans trop brasser.

DORURE ROUGE

- 250 g d'œufs
- 25 g de lait
- 25 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 1 g de sel
- 1 g de colorant rouge liquide hydrosoluble rouge DISGROUP

Mixer tous les éléments ensemble.

MONTAGE

Abaisser la pâte feuilletée à 2,5 mm. Tracer 8 empreintes de 22 cm de diamètre. Appliquer au pinceau de l'eau sur 3 cm autour de l'abaisse de feuilletage. Dresser à la poche 4 disques de crème d'amande framboise en prenant soin de laisser 3 cm de pâte autour. Placer le restant de l'abaisse dessus. Souder et découper. Retourner sur une plaque avec feuille. Dorer et rayer. Laisser reposer au réfrigérateur minimum 4h. Cuire 1 heure à 165°C. Passer au sirop à 30°C baumé dès la sortie du four.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 4297

Réf. 5575

Réf. 4909

Réf. 3355

Réf. 1269

Réf. 650034

Réf. 1455

Réf. 1291

Réf. 2673