

LA SUBTILE

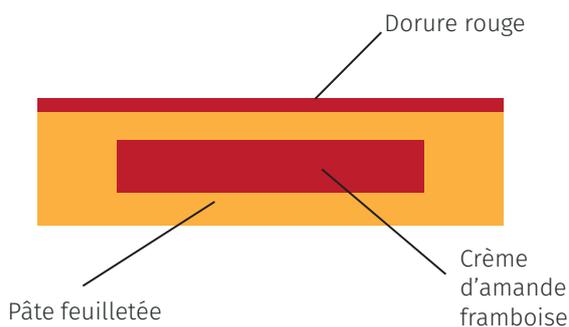


**HUGO ALESSIO**

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