

GALETTE CHOCO-MYRTILLE

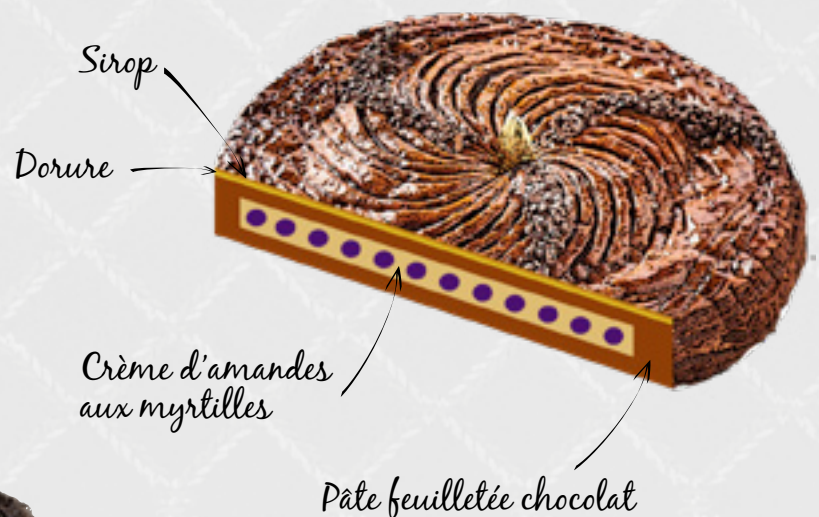


Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 4 galettes de 240 mm de diamètre

COMPOSITION :

- Pâte feuilletée chocolat
- Crème d'amandes aux myrtilles



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

GALETTE CHOCO-MYRTILLE

INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE CHOCOLAT

- 1 kg de farine T45 DISGROUP
- 100 g de beurre de tourage DISGROUP
- 20 g de sel
- 40 g de sucre
- 450 g d'eau
- 900 g de beurre de tourage DISGROUP
- 125 g de cacao en poudre
- 125 g de sucre glace



CRÈME D'AMANDES AUX MYRTILLES

- 250 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 300 g d'œufs
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 225 g de crème liquide DISGROUP
- 650 g de myrtilles LE P'ITIT BENOIT



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Faire bouillir 200 g d'eau avec le sel et les 100 g de beurre de tourage. Ajouter le reste d'eau froide. Verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Malaxer les 900 g de beurre de tourage avec le cacao en poudre et le sucre glace. Former un carré dans un film étirable d'une épaisseur de 2 cm maximum puis laisser durcir au réfrigérateur. Incorporer le beurre chocolat dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures puis redonner 2 autres tours doubles. Laisser finalement le feuilletage se détendre encore 12 heures.

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la poudre à crème avec la crème liquide. Ajouter les myrtilles encore gelées sans trop travailler.

MONTAGE DES GALETTES

Abaisser la pâte feuilletée chocolat à 2.5 mm. Tracer 8 empreintes de la taille des galettes souhaitées. Dresser à la poche 4 disques de crème d'amandes aux myrtilles en prenant soin de laisser 3 cm de pâte autour. Humecter le tour de chaque disque. Placer le restant de l'abaisse dessus. Souder et découper. Retourner sur une plaque avec feuille. Dorer, chiquer et rayer. Laisser reposer au réfrigérateur minimum 4 heures. Cuire 1 heure à 165°C. Passer au sirop à 30°C baumé dès la sortie du four. Décorer.