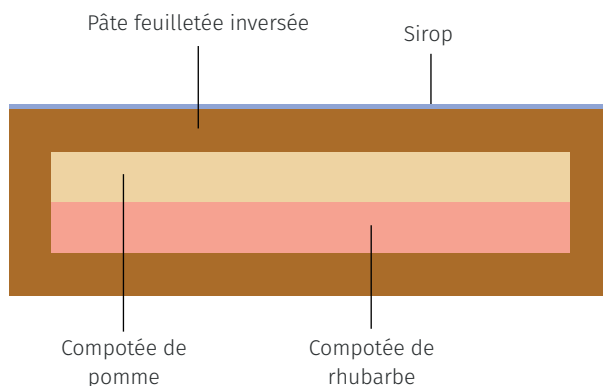


MELAROSA



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


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 14 galettes triangulaires de 22 cm de largeur

FEUILLETAGE INVERSE

Beurre malaxé

- 2 kg de beurre tourage DISGROUP
- 600 g de farine T45 DISGROUP

Détrempe

- 2 kg de farine T45 DISGROUP
- 60 g de sel
- 960 g d'eau froide
- 40 g de vinaigre blanc
- 700 g de beurre d'incorporation DISGROUP (fondu froid)

Travailler le beurre tourage avec les 600 g de farine à la feuille au batteur. 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 1 tour double. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler à 2.5 mm et laisser reposer.

COMPOTÉE DE RHUBARBE

- 1,5 kg de rhubarbe rouge LE P'TIT BENOIT
- 300 g de sucre
- 100 g de glucose DISGROUP
- 220 g de sucre
- 40 g de fécule
- 2 g de colorant rouge DISGROUP

La veille, mélanger la rhubarbe avec les 300 g de sucre. Le lendemain, égoutter le tout. Fondre le glucose dans une casserole et verser les 220 g de sucre en pluie jusqu'à caramélisation blonde. Verser la rhubarbe et cuire à feu doux 10 min tout en remuant régulièrement. Ajouter la fécule et le colorant. Etaler dans un cadre 37 x 57 cm sur une toile de cuisson. Surgeler.

COMPOTÉE DE POMME

- 1800 g de pommes en cubes surgelées
- 120 g de beurre DISGROUP
- 75 g de miel
- 70 g de sucre roux
- 50 g de fécule
- 1 g de cannelle en poudre
- 60 g de Calvados

Fondre le beurre dans une casserole et ajouter le miel. Laisser frémir avant d'ajouter les pommes. Compoter à feu doux 10 min. Ajouter le mélange sucre roux/fécule/cannelle. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Flamber avec le Calvados. Verser sur la compotée rhubarbe et surgeler. Découper des triangles de 14 cm de largeur. Réserver pour le montage.

MONTAGE

Sur une abaisse de pâte feuilletée, placer les découpes de compotées (pomme dessous) en espaçant de 4 cm tout autour. Humidifier ce contour de pâte au pinceau. Dérouler une autre abaisse dessus avant de souder chaque galette. Découper soigneusement au cutter. Retourner sur plaque avec feuille. Dorer et chiqueter avant de rayer. Piquer de place en place. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. Cuire 50 mn à 165°. Passer au sirop dès la sortie du four.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 8128



Réf. 8128



Réf. 4909



Réf. 650012



Réf. 5575