

GALETTE NOISETTE CITRON



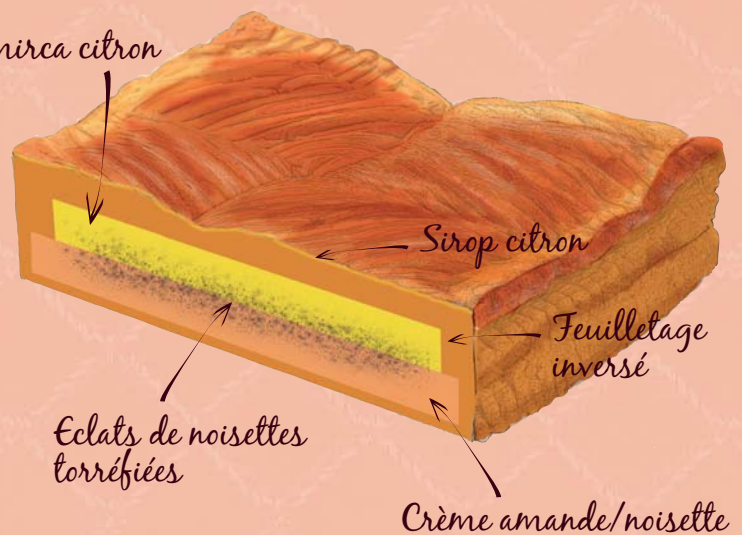
Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 6 galettes carrées de 6 personnes

COMPOSITION :

- Feuilletage inversé
- Crème amande/noisette
- Crémirca citron
- Sirop citron

Crémirca citron



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

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 sucre
- 250 g de beurre DISGROUP
- 300 g d'œufs
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 225 g de crème liquide DISGROUP 35%
- 125 g de pâte de noisette
- 125 g de noisettes entières DISGROUP torrifiées

SIROP CITRON

- 200 g d'eau
- 300 g de sucre
- 200 g de purée de citron DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Au batteur, travailler à la feuille le beurre tourage avec les 300 g de farine 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 avec le beurre en pommade et le sucre. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la poudre à crème puis la crème liquide. Aromatiser avec la pâte de noisette. Étaler cette crème noisette dans un cadre 60 x 40 puis parsemer de noisettes concassées. Surgeler.

Étaler sur cette crème 1 kg de Cremirca Citron. Surgeler avant de détailler en fonction des abaisses de feuilletage.

Faire bouillir l'eau et le sucre puis verser sur la purée de citron. Utiliser froid.

MONTAGE DES GAULETTES

Placer des carrés encore gelés de crème noisette/citron sur une abaisse de feuilletage en laissant assez d'espace. Humidifier le feuilletage autour de chaque carré et placer une 2^{ème} abaisse de feuilletage. Souder. Détailler. Dorer. Rayer. Chiqueter. Laisser reposer 3 heures avant de cuire 40 à 50 mn à 170°C. Dès la sortie du four, glacer les gaulettes avec le sirop citron.