

GALETTE NOISETTE CITRON

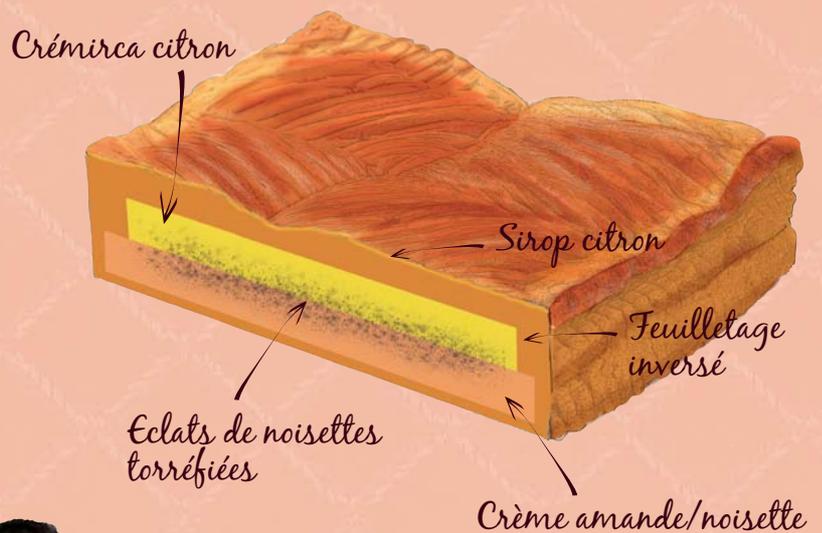


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 6 galettes carrées de 6 personnes

COMPOSITION :

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



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 torréfiées

SIROP CITRON

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

MONTAGE DES GALETTES

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 galettes avec le sirop citron.

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.