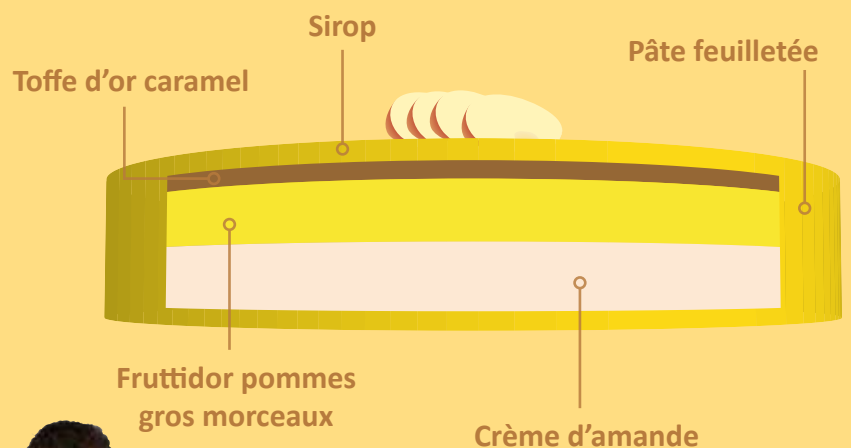


# Galette Karapomme



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

- Feuilletage inversé
- Crème d'amande
- Fruttidor pomme gros morceaux
- Toffee d'or caramel



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 d'amande

1 kg de pâte d'amande Mogador (50%)  
500 g de beurre Disgroup  
300 g d'œufs  
80 g de farine Disgroup  
200 g de crème pâtissière



# Procédé de fabrication

Travailler le beurre tourage avec les 300 g de farine à la feuille au batteur 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 pâte d'amande avec le beurre en pommade. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la farine. Puis la crème pâtissière.

# Montage

Détailler les abaisses de feuilletage. Sur une abaisse répartir régulièrement une fine couche de crème d'amande. Étaler une couche de Fruttidor pomme gros morceaux. A l'aide d'une poche garnie de Toffee d'or caramel, dresser une spirale sur les pommes. Refermer avec une autre abaisse de feuilletage. Dorer, chiquer, rayer puis laisser reposer 3 heures. Cuire 40-45 mn à 160°C. Dès la sortie du four, passer au sirop.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »