

L'AMANDORANGE



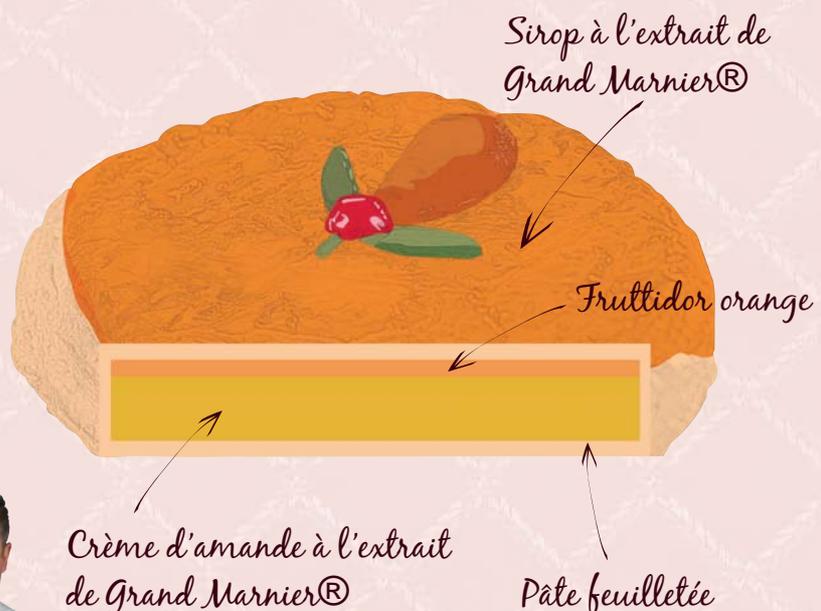
En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

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

Recette pour 4 galettes de 6 personnes (220 de diamètre)

COMPOSITION :

- Pâte feuilletée
- Crème d'amande aux écorces d'oranges confites et à l'extrait de Grand Marnier®
- Fruittidor orange
- Sirop à l'extrait de Grand Marnier®



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE

- 1,2 kg de farine T45 DISGROUP
- 200 g d'eau
- 30 g de sel
- 200 g de beurre DISGROUP
- 320 g d'eau froide
- 800 g de beurre de tourage DISGROUP



CRÈME D'AMANDE A L'EXTRAIT DE GRAND MARNIER®

- 500 g de beurre
- 500 g de sucre
- 500 g de poudre d'amande DISGROUP
- 500 g d'œufs
- 100 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g d'extrait de Grand Marnier®
- 200 g d'écorces d'oranges confites (hachées finement)



SIROP GRAND MARNIER®

- 125 g de sucre
- 125 g d'eau
- 25 g de Grand Marnier®

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Faire bouillir les 200 g d'eau avec le sel et les 200 g de beurre. Ajouter le reste d'eau froide puis verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre tourage dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures avant de redonner 2 autres tours doubles. Laisser le feuilletage se détendre encore 12 heures avant l'utilisation.

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la farine puis l'extrait de Grand Marnier® et les écorces d'oranges.

Faire bouillir l'eau et le sucre. Refroidir. Ajouter le Grand Marnier®.

MONTAGE DES GALETTES

Détailler les abaisses de feuilletage à 2 mm d'épaisseur. Sur une abaisse répartir régulièrement une fine couche de Fruttidor orange (200 g par galette). Dresser une spirale de crème d'amande à l'extrait de Grand Marnier®. Refermer avec une autre abaisse de feuilletage. Souder, dorer, chiquer, rayer puis laisser reposer 3 heures au réfrigérateur. Cuire 50-55 mn à 160°C. Dès la sortie du four, passer avec un pulvérisateur du sirop à l'extrait de Grand Marnier®.