

# GALETTE GOURMANDE

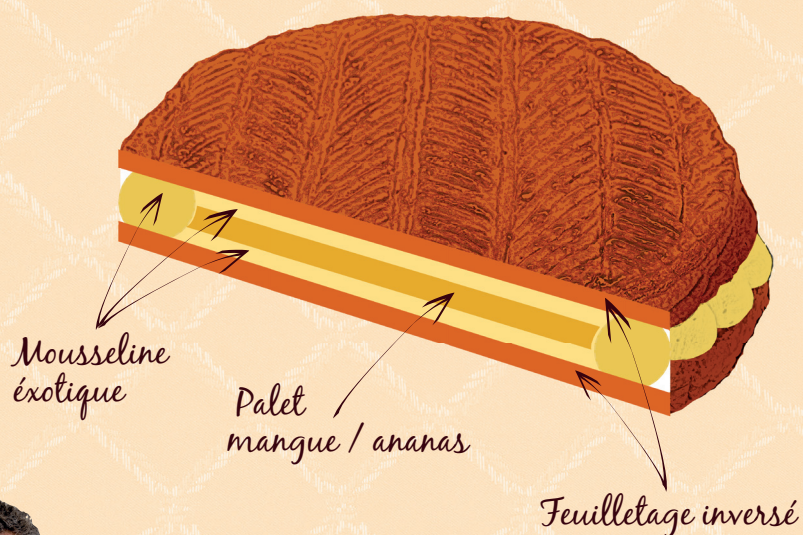


Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour 6 galettes de Ø 260 mm

## COMPOSITION :

Feuilletage inversé  
Mousseline exotique  
Palet mangue / ananas



## MARC HEMERY

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# GALETTE GOURMANDE

## 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)

### PALET MANGUE/ANANAS

- 500 g de cubes d'ananas IQF
- 500 g de cubes de mangue IQF
- 150 g de purée fruit de la passion LE P'TIT BENOÎT
- 60 g d'amidon de maïs
- 80 g de sucre
- 15 g de gélatine 200 blooms
- 90 g d'eau

### MOUSSELINE ÉXOTIQUE

- 100 g de purée de mangue LE P'TIT BENOÎT
- 100 g de purée noix de coco LE P'TIT BENOÎT
- 200 g de lait
- 140 g de sucre
- 100 g de jaune d'œufs
- 40 g de poudre à crème DISGROUP
- 180 g de beurre
- 180 g de crème fouettée DISGROUP

## 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 1 tour double. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler.

Dans une casserole, chauffer les cubes de fruits avec la purée. Mélanger à sec l'amidon de maïs avec le sucre, l'ajouter dans la casserole et porter à ébullition 3 mn. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée avec l'eau. Couler dans un Flexipan insert de Ø 180 mm. Surgeler

Chauffer les purées de fruit puis ajouter le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière et incorporer le beurre. Refroidir à 20°C et monter au batteur. Incorporer délicatement la crème fouettée.

## MONTAGE DES GAULETTES

Détailler des disques de feuilletage de Ø 260 mm, épaisseur 3 mm. Dorer, chiqueter et rayer. Laisser reposer 1 heure. Placer une grille avec feuille de cuisson sur des moules ou cercles de 35 mm pour obtenir une régularité au four. Cuire à 165°C durant 40 mn.

Couper en deux cette galette. Dresser des boules de mousseline exotique tout autour de la partie basse de la galette. Dresser une fine spirale de mousseline au centre avant de déposer le palet mangue/ananas. Recouvrir avec une fine spirale de mousseline avant de refermer avec le dessus de la galette. Passer une fine couche de miroir au pinceau dessus.