

LES GALETTES

GALETTE ECUREUIL



*Sous sa robe dorée, poires
caramélisées, noisettes et miel
se fondent en douceur*

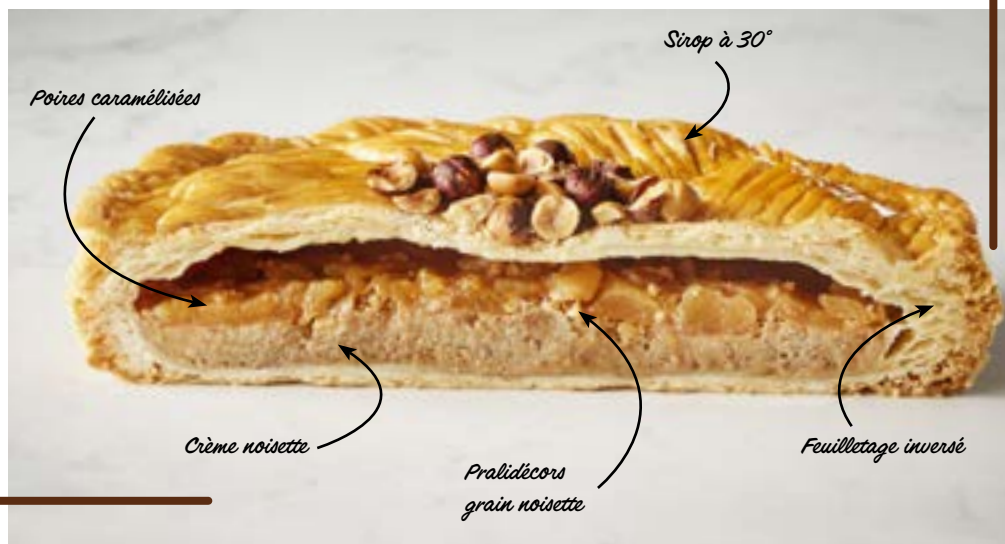

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

LES GALETTES

GALETTE ECUREUIL



@Marc Hemery



RECETTE POUR 6 GALETTES DE Ø 220 MM DE DIAMÈTRE

PROCÉDÉS DE FABRICATION

FEUILLETAGE INVERSÉ

- 680 g Eau
- 40 g Vinaigre blanc
- 40 g Sel
- 1440 g Farine pâtissière T45 DISGROUP
- 240 g Beurre

BEURRE MANIÉ

- 1200 g Beurre tourage blanc 82% M.G. DISGROUP
- 400 g Farine pâtissière T45 DISGROUP

Verser l'eau, le sel et le vinaigre sur la farine et le beurre tempéré. Pétrir 4 min environ sans donner de corps. Former la détrempe en carré régulier, couvrir et réserver au froid 1h. Malaxer le beurre avec la farine. Débarrasser sur une feuille guitare en forme carrée. Refroidir 1 heure au réfrigérateur. Placer la détrempe sur le

beurre manié puis donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures et donner un nouveau tour double. Reposer encore 12 heures. Etaler à 2 mm d'épaisseur.

POIRES CAMELISÉES

- 120 g Sucre
- 200 g Sirop des poires
- 100 g Miel
- 200 g Purée de poire Williams sucrée LE P'TIT BENOIT
- 1000 g Demi-poire Williams au sirop DISGROUP

Caraméliser le sucre à sec et décuire avec le sirop. Ajouter le miel et la purée de poire. Laisser macérer 24h les poires en lamelles.

CRÈME NOISETTE

- 300 g Noisettes en poudre DISGROUP
- 200 g Sucre
- 40 g Miel
- 40 g Farine pâtissière T45 DISGROUP
- 200 g Beurre
- 260 g Œufs entiers liquide DISGROUP
- 40 g Pâte de noisette grillées IRCA
- 360 g Crème Pâtissière

Travailler le beurre pommade avec le sucre, la poudre de noisette torréfiée, le miel et la farine. Ajouter progressivement les œufs puis la pâte de noisette. Travailler en foisonnant avec la crème pâtissière.

MONTAGE DE LA GALETTE

Au centre des disques de 220 mm de diamètre, ranger des poire caramélisée (200 g/ galette). Parsemer 40 g de Pralidécors grains noisette. Dresser 170 g de crème noisette dessus. Humidifier le pourtour du feuilletage. Poser le deuxième disque de pâte feuilletée. Souder puis laisser reposer 2 heures sur ce côté. Retourner, dorer, rayer. Laisser reposer 2 heures puis cuire 50 min à 170 °.

Dès la sortie du four, passer au pinceau du sirop à 30° Beaumé. Décorer avec des noisettes.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »