

LES GALETTES

GALETTE GASCOGNE



*Goûtez à l'originalité de
cette galette aux pruneaux
et aux noix !*

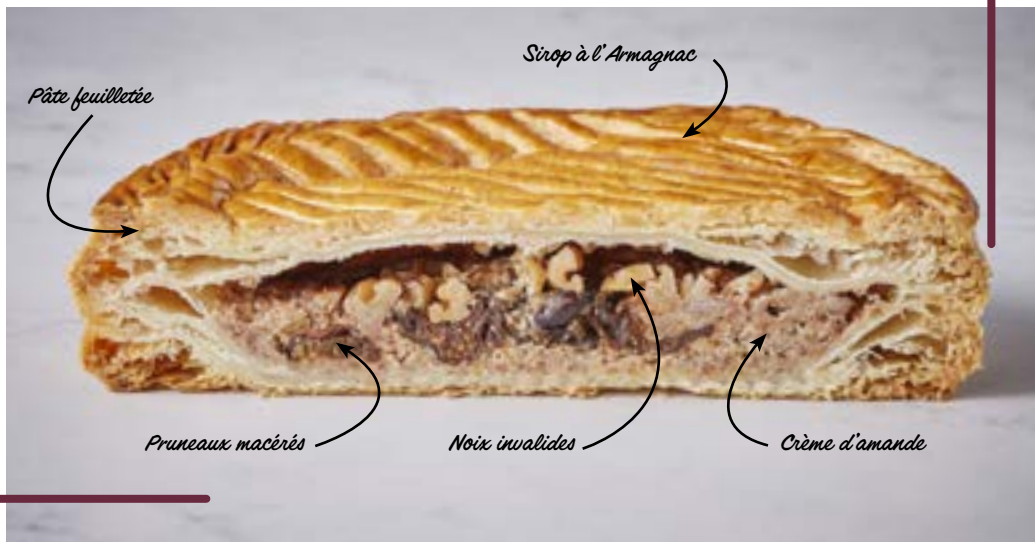

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

LES GALETTES

GALETTE GASCOGNE



@Marc Hemery



RECETTE POUR 6 GALETTES DE Ø 220 MM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

PÂTE FEUILLETÉE

- 1,5 kg Farine T45 DISGROUP
- 250 g Eau
- 250 g Beurre doux
- 37 g Sel
- 400 g Eau froide
- 1 kg Beurre de tourage DISGROUP

Faire bouillir les 250 g d'eau avec le sel et les 250 g de beurre doux. Ajouter l'eau froide puis verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre de 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. Étaler la pâte à 3 mm puis détailler les disques pour les montages de galettes.

CRÈME D'AMANDE

- 150 g Beurre doux
- 150 g Sucre
- 150 g Poudre d'amande naturelle DISGROUP
- 190 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 45 g Farine T45 DISGROUP
- 350 g Poudre à crème pâtissière DISGROUP

Crémer le beurre avec le sucre puis ajouter la poudre d'amande et progressivement les œufs. Ajouter la farine puis la poudre à crème pâtissière.

PRUNEAUX MACÉRÉS

- 1 kg Pruneaux dénoyautés
- 100 g Eau de vie d'Armagnac

La veille du montage des galettes, macérer les pruneaux dans l'Armagnac. Filmer contact puis laisser au réfrigérateur.

SIROP À L'ARMAGNAC

- 160 g Eau
- 200 g Sucre
- 70 g Armagnac

Faire bouillir l'eau avec le sucre puis dès que c'est froid, ajouter l'Armagnac. Réserver pour l'après cuisson.

MONTAGE DES ENTREMETS

Humidifier au pinceau avec de l'eau les bords des disques de pâte feuilletée. Pour chaque galette, répartir 80g de noix hachées au centre puis 180g de pruneaux macérés. Dresser à la poche 100g de crème d'amande. Placer la fève. Fermer en positionnant le second disque de pâte feuilletée puis souder le pourtour. Retourner chaque galette. Dorer. Scarifier. Laisser reposer 12 heures. Cuire 1 heure à 165°C. Dès la sortie du four, passer un sirop à 30°C aromatisé à l'Armagnac.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »