

La Galette Brownie



RECETTE POUR 8 GALETTES CARRÉES 22 X 22 CM

FEUILLETAGE INVERSÉ

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

BEURRE MANIÉ

- 1200 g Beurre tourage DISGROUP
- 400 g Farine 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 1 heure. Malaxer le beurre avec la farine. Débarrasser sur une feuille guitare en forme carrée. Refroidir 1 heure au réfrigérateur. Placer le beurre manié sur la détrempe 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. Découper 16 carrés de 22 cm de cotés.

BROWNIE

- 270 g Couv. chocolat noir 64% SIGNATURE by DISGROUP
- 390 g Beurre
- 420 g Cassonade
- 1,5 g Sel
- 360 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 180 g Farine de tradition T65 DISGROUP
- 12 g Poudre à lever DISGROUP
- 120 g Amandes entières DISGROUP
- 120 g Pistaches entières
- 120 g Brisures de noix Arlequin DISGROUP
- 360 g Minis gouttes Pepita 43,2% 1100 IRCA

Fondre la couverture avec le beurre. Ajouter le sucre roux et le sel. Puis les œufs graduellement. Ajouter la farine tamisée avec la levure. Puis les fruits secs et les minis gouttes Pepita. Couler dans un cadre 30 x 60 cm. Cuire 10 min à 160°C.

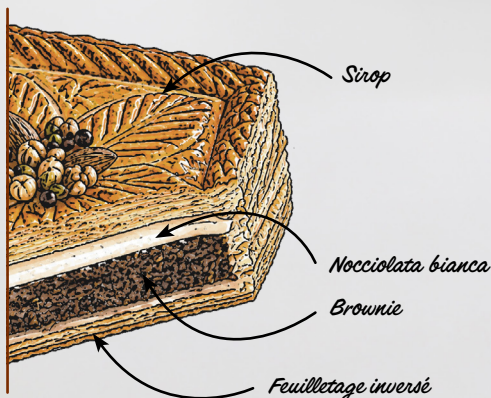
CRÈME NOCCIOLATA BIANCA

- 800 g Nocciolata bianca Irca

Etaler sur le brownie froid. Surgeler. Découper 8 carrés de 15 cm de cotés. Conserver au congélateur le temps du montage.

MONTAGE

Au centre des découpes de pâte feuilletée de 22 cm de coté, placer le brownie (coté Nocciolata) sur le tour réfrigéré. Humidifier le pourtour du feuilletage. Poser la deuxième découpe de pâte feuilletée. Souder puis laisser reposer 2 heures sur ce coté. Retourner, dorer, rayer. Laisser reposer 2 heures puis cuire 1 heure à 170°C. Dès la sortie du four, passer au pinceau du sirop à 30°Baumé et décorer avec des fruits secs.



@Marc Hemery



Fiche Recette