

GALETTE MATCHA-FRUITES ROUGES

Maxime Adrian



Recette pour 8 galettes ø 22 cm

COMPOTÉE AUX FRUITS ROUGES

Compotée de Fruits Rouges PONTHER.....	640 g
Natur agrum+ INGREDIUM	12 g
Natur lin INGREDIUM	3 g
Sucre glace	50 g

Tamiser les poudres ensemble. Ajouter les produits secs à la compotée et mélanger au fouet.

CRÈME D'AMANDE MATCHA

Beurre.....	360 g
Sucre	360 g
Œufs	288 g
Poudre d'amande torréfiée.....	360 g
Warmtex INGREDIUM	72 g
Poudre de Matcha	36 g

Ramollir le beurre en pommade. Crémer avec le sucre. Incorporer les œufs progressivement, puis ajouter ; la poudre d'amande, Warmtex et la poudre de Matcha tamisés ensemble. Mélanger rapidement l'ensemble sans faire foisonner.

MONTAGE

Dans des cercles de ø 16 cm, dresser successivement; 90 g de crème d'amande Matcha, 80 g de fourrage aux fruits rouges, puis à nouveau 90 g de crème d'amande Matcha. Retirer les cercles et réserver au congélateur pour le montage. Abaisser de la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur et découper des disques de ø 22 cm. Dorer le pourtour d'un premier disque de feuilletage. Placer la garniture congelée et refermer avec un second disque de pâte feuilletée. Déposer sur un "tapis pour galette" en silicone (suivre le procédé de mise en œuvre). Cuisson à 190°C en four ventilé pendant +/- 45 min. A la sortie du four, retourner, retirer les tapis silicone et appliquer une fine couche de sirop ou de poudre de caramel pour faire briller.

IDÉE DE FINITION

Poudre de Matcha	20 g
Neige decor INGREDIUM	60 g

Tamiser les poudres ensemble. Une fois la galette refroidie, repositionner le tapis galette sur le dessus et saupoudrer avec le mélange de poudre de matcha et de neige décor puis retirer délicatement le tapis.



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

