

# GALETTE AMANDE - CLÉMENTINE

Maxime Adrian



Recette pour 8 galettes Ø 20 cm

## FOURRAGE CLÉMENTINE

PECTIN NHX INGREDIUM.....	8 g
Sucre .....	50 g
Broyé de Clémentine Corse IGP PONTHER... 1000 g	
Total : 1058 g	

Mélanger la pectine NHX avec le sucre. Incorporer ce mélange dans le broyé qui aura été préalablement chauffé à environ 45°C. Porter brièvement à ébullition, puis refroidir.

## CRÈME D'AMANDE

Beurre.....	300 g
Sucre glace .....	300 g
Poudre d'amande .....	300 g
WARMTEX INGREDIUM.....	60 g
Œufs .....	250 g
Rhum (Facultatif) .....	30 g
Total : 1360 g	

Ramollir le beurre en pommade. Ajouter ; le sucre glace, la poudre d'amande et WARMTEX, tamisés ensemble. Crémier l'ensemble sans faire foisonner. Incorporer les œufs progressivement, puis ajouter éventuellement l'alcool.

## MONTAGE ET FINITION

Abaisser de la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur et découper des disques de 20 cm Ø.

Avec une douille de 8 mm Ø, garnir la moitié des disques, de fourrage aux clémentines, jusqu'à 2 cm du bord (environ 120 g par galette).

Par-dessus, avec une douille de 10 mm Ø, dresser de la crème d'amande (environ 150 g par galette).

Dorer le pourtour et refermer avec un disque de pâte feuilletée.

Déposer sur un tapis pour galette en silicone (voir au verso la fiche conseil de ce produit).

Cuisson à 190°C en four ventilé pendant +/- 45 min.

À la sortie du four, retourner l'ensemble et retirer les tapis silicone. Pour finir, glacer avec du sirop, du sucre glace ou de la poudre de caramel.



**PCB CREATION**

Manufacture d'émotions

1/2



# GALETTE AMANDE - CLÉMENTINE

Maxime Adrian

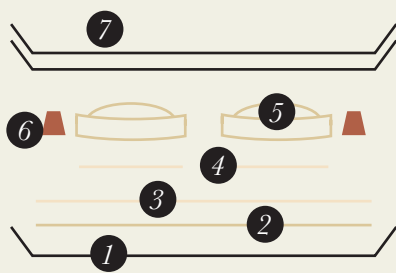


## MISE EN ŒUVRE DES TAPIS POUR GALETTES

### PROCÉDÉ

Sur une plaque de cuisson, placer successivement :

- Une feuille de papier cuisson
- Une toile de cuisson en silicone perforée
- Les tapis pour galettes
- Les galettes  
(la face plane sur le tapis pour galette)
- Des cales d'environ 3 cm de hauteur  
(à modifier si besoin en fonction de l'épaisseur de votre galette)
- Deux plaques noires de cuisson



- 7 Plaques noires de cuisson x2
- 6 Cales
- 5 Galettes
- 4 Tapis pour galettes
- 3 Toile de cuisson silicone perforée
- 2 Papier cuisson
- 1 Plaque cuisson

Cuisson en four ventilé à 190°C pendant environ 40 minutes (à ajuster en fonction de votre four). Après cuisson, retourner les galettes et retirer les tapis pour galettes.

### LE PETIT PLUS !

Pour mettre encore plus en avant le relief de vos galettes, nous vous suggérons de les glacer avec un sirop ou de les caraméliser avec de la poudre de caramel, recette ci-contre :

### CARAMEL

Sucre .....	500 g
Eau .....	165 g
Glucose.....	30 g
Total :	695 g

Cuire l'ensemble au caramel blond à 170°C. Couler sur un papier cuisson et laisser refroidir. Réduire en poudre fine au robot. Saupoudrer une couche régulière sur la galette et repasser là ou four pour quelques minutes.



**PCB CREATION**  
Manufacture d'émotions

2/2

