



Galette Griottines 2011

chez les Artisans Boulangers Pâtisseries

Création de Richard DORFFER,
Meilleur Ouvrier de France Boulanger Pâtisseries.

Recette pour 4 pièces de 28 cm de diamètre

FEUILLETAGE

Détrempe

1 000 g de farine type 45 faible
20 g de sel fin
20 g de sucre
100 g de beurre
Ajouter environ 500 g d'eau glacée.

Procédé

Enchâsser 800 g de beurre tourage.
Donner 5 tours.

MASSE POMMES GRIOTTINES

200 g de nappage abricot
100 g de poudre à crème
Mélanger au fouet à froid.

Procédé

Tremper 150 g de pommes cubes séchées dans de l'eau pendant 30 mn, puis égoutter.
600 g de Griottines égouttées
50 g de brisures de biscuit
Mélanger tous les ingrédients à la spatule.

MONTAGE

Détailler des disques de feuilletage de 28 cm de diamètre.
Appliquer la masse pomme Griottines. Poser le second disque dessus et dorer. Décorer au couteau.
Laisser reposer au congélateur 24 h avant cuisson.
Cuisson à 220°C.

