



La Galette Griottines®

Création de la Fédération des
Artisans Boulangers Pâtisseries
de la Haute-Saône



FEUILLETAGE VIENNOIS

700 g de farine
12 g de sel
30 g de sucre
250 g de crème
2 jaunes
200 g de lait
400 g de beurre

CREME D'AMANDES

500 g de beurre
500 g de sucre
500 g de poudre d'amandes
450 g d'oeufs
75 g de Kirsch de Fougerolles AOC

RECETTE

Feuillage viennois : Pétrir une détrempe non corsée avec la farine, le sel, le sucre, la crème, les jaunes, le lait. Mettre en boule, inciser en croix, reposer. Donner deux tours avec le beurre. Reposer. Donner deux tours (4 au total).

Crème d'amandes : Travailler ensemble le beurre, le sucre, la poudre d'amandes une dizaine de minutes. Incorporer les oeufs petit à petit puis ajouter le Kirsch de Fougerolles AOC.

MONTAGE

Etendre au laminoir un pâton à 4 tours et découper des abaisses rondes de 26 cm de diamètre (deux abaisses par galette). Disposer la première abaisse sur plaque mouillée. Dorer le pourtour, dresser 330 g de crème d'amandes au milieu, disposer 120 g de Griottines® (30 à 40 Griottines® entières) de façon régulière, mettre une fève. Recouvrir par la deuxième abaisse. Bien souder les bords. Chiqueter. Dorer. Laisser sécher. Dorer une deuxième fois. Rayer. Piquer. Laisser reposer. Cuire ou surgeler. En fin de cuisson, passer du sirop au pinceau pour donner du brillant.



Démonstration de Sébastien Chevallier, M.O.F. Boulanger,
et Philippe André, Professeur au CFA de Vesoul
à l'Institut Griottines® le 20 octobre 2011



PREMIUM GASTRONOMIE
Grandes Distilleries Peureux 43 avenue Claude Peureux 70220 Fougerolles
Ligne directe : 03 84 49 66 12 - Fax 03 84 49 65 42
www.griottines.com - www.premiumgastronomie.com

Grandes Distilleries
PEUREUX
FOUGEROLLES 1864