



Galette de la fée verte

Thomas Marie · MOF

Pour 6 pièces

· Pâte à brioche ·

1500 g de pâte seront utilisés

| | |
|-------------------------------|--------|
| Farine de tradition française | 1000 g |
| Œufs | 300 g |
| Lait entier | 300 g |
| Sucre semoule | 150 g |
| Sel | 20 g |
| Levure | 40 g |
| Beurre | 400 g |

· Garniture ·

| | |
|---------------|-------|
| Beurre | 200 g |
| Sucre semoule | 300 g |
| Absinthe | QS |

Méthode de travail

Type de matériel :

Batteur.

Incorporations :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre.

Frasage :

5 minutes en 1^{ère} vitesse.

Pétrissage :

En 2^{ème} vitesse, jusqu'au décollement de la pâte.

Incorporations :

En 1^{ère} vitesse, incorporer le beurre ramolli. Lisser en 2^{ème} vitesse.

Pointage :

1 heure à température ambiante ou 12 heures au réfrigérateur.

Détaillage :

6 pâtons de 250 g.

Détente :

Environ 30 minutes au réfrigérateur.

Façonnage :

En galettes de 22 cm de diamètre. Disposer directement sur une plaque.

Apprêt :

Environ 3 heures, à 25°C.

Garnissage :

Faire des trous avec les doigts. Mettre les petits dés de beurre, dans les trous et saupoudrer de sucre.

Cuisson :

Environ 10 minutes, à 220°C, directement sur une plaque, sans papier cuisson.

Finition :

A la sortie du four, verser de l'absinthe préalablement chauffée et faire flamber.

L'atout galette

Cette galette bien moelleuse est très rapide à réaliser.



INBP

SIRHA 2009

Galette de la fée verte



Bonne recette !

Une recette réalisée par

Thomas Marie MOF

FORMATEUR INBP

Tél. 06 60 36 13 11

FORMATION
CONSEIL
BOULANGERIE
PÂTISSERIE
TRAITEUR

Rouen · France · International www.inbp.com



INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie