

# Les Gallettes

Recettes de Marc Lemery  
et Antoine Douchain

Conseillers techniques

Edition 2019



**DISGROUP**

« Les Ingrédients du Succès »



## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Réf. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine  
1 kg



Ref. 5575  
Beurre tourage blanc 82%  
Plaque de 1 kg



Réf. 650308 ❄️  
Purée de Noix de Coco  
sucrée 10%  
1 kg



Ref. 3302  
Noix de Coco râpée  
Seau 4 kg



Réf. 2673  
Pur jus de citron  
1 L



Réf. 734  
Rhum sélection  
Grand Arôme 44% vol.  
1 L



Ref. 4909  
Beurre incorporation coloré  
Rouleau de 1 kg ❄️ Surgelés

# La galette créole

**Recette pour 3 galettes ovales de 220 en longueur et 160 en largeur**

## Composition

Pâte feuilletée  
Crème d'amande  
Noix de coco râpée  
Compotée créole

## Pâte feuilletée

- 1,2 kg de farine T45 DISGROUP
- 200 g d'eau
- 30 g de sel
- 200 g de beurre incorporation DISGROUP
- 320 g d'eau froide
- 800 g de beurre de tourage DISGROUP

Faire bouillir les 200 g d'eau avec le sel et les 200 g de beurre. Ajouter le reste d'eau froide puis verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre tourage dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures avant de redonner 2 autres tours doubles. Laisser le feuilletage se détendre encore 12 heures avant l'utilisation.

## Crème d'Amande

- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 150 g d'œufs
- 40 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g de crème pâtissière
- 25 g de rhum 44% DISGROUP

Travailler la poudre d'amande avec le beurre en pommade et le sucre. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la farine. Mélanger à la crème pâtissière et parfumer avec le rhum.

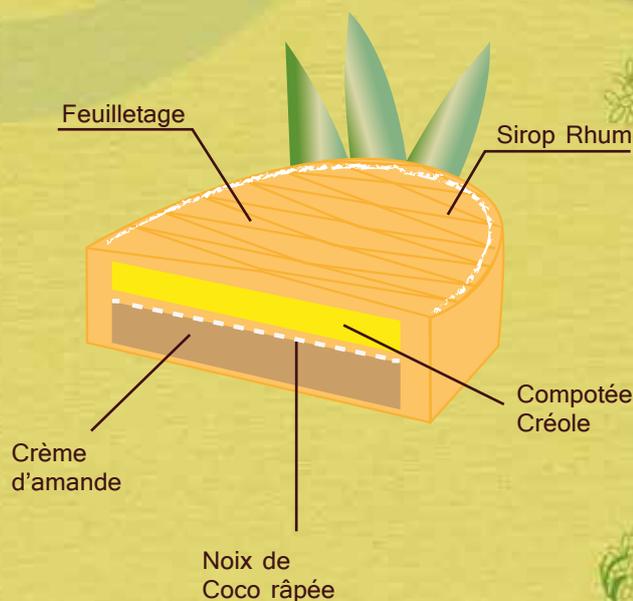
## Compotée Créole

- 370 g d'ananas en dés
- 270 g de purée de noix de coco DISGROUP
- 40 g de noix de coco râpée DISGROUP
- 100 g sucre
- 15 g de jus de citron DISGROUP
- 15 g de rhum DISGROUP

Dans une casserole cuire tous les ingrédients sauf le rhum pendant 25-30 mn à feu moyen en remuant régulièrement. Flamber avec le rhum et débarrasser pour refroidir.

## Montage des galettes

Détailler les abaisses de feuilletage. Sur une abaisse répartir régulièrement une fine couche de crème d'amande. Parsemer légèrement de la noix de coco râpée avant d'étaler dessus la compotée créole. Refermer avec une autre abaisse de feuilletage. Dorer, chiquer, rayer en losange puis laisser reposer 3 heures. Cuire 40-45 mn à 160°C. Dès la sortie du four, passer au sirop aromatisé au rhum.





## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 5575  
Beurre tourage blanc 82%  
Plaque de 1 kg



Ref. 4909  
Beurre incorporation coloré  
Rouleau de 1 kg



Réf. 566  
Toffee d'or caramel  
Seau de 5 kg



Réf. 3792  
Mogador 50% Pâte  
d'amande pour cuisson  
Seau de 5 kg



Ref. 1664  
Fruttidor pomme gros  
morceaux 85%  
Seau de 3 kg

# La galette karapomme

Recette pour 4 galettes  
de 6/8 personnes

## Composition

Feuilletage inversé  
Crème d'amande  
Fruttidor pomme gros morceaux  
Toffee d'or caramel

## Feuilletage inversé

- Beurre malaxé :
- 1 kg de beurre tourage DISGROUP
  - 300 g de farine T45 DISGROUP

Travailler le beurre tourage avec les 300 g de farine à la feuille au batteur de façon à ce qu'ils se mélangent bien. Mettre en forme rectangulaire et filmer pendant 1 heure au réfrigérateur.

### Détrempe :

- 1 kg de farine DISGROUP T45
- 30 g de sel
- 480 g d'eau froide
- 20 g de vinaigre blanc
- 350 g de beurre d'incorporation DISGROUP (fondu froid)

Pour la détrempe, mélanger tous les ingrédients en prenant soin de bien dissoudre le sel dans l'eau. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Disposer la détrempe au centre du beurre malaxé puis donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 4 heures puis redonner 2 tours doubles. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler à 2,5 mm piquer et laisser reposer.

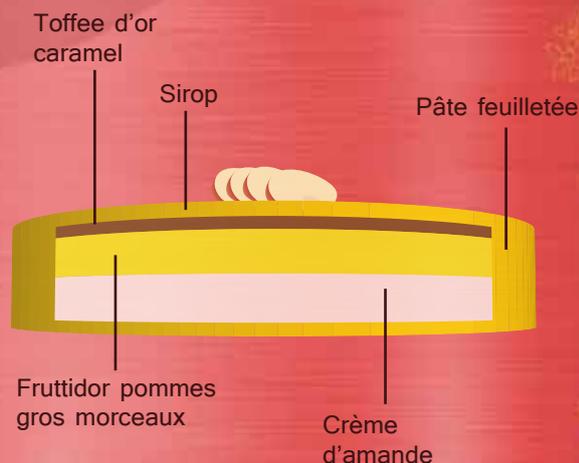
## Crème d'amande

- 1 kg de pâte d'amande Mogador (50%)
- 500 g de beurre
- 300 g d'œufs
- 80 g de farine T45 DISGROUP
- 200 g de crème pâtissière

Travailler la pâte d'amande avec le beurre en pommade. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la farine. Puis la crème pâtissière.

## Montage des galettes

Détailler les abaisses de feuilletage. Sur une abaisse répartir régulièrement une fine couche de crème d'amande. Étaler une couche de Fruttidor pomme gros morceaux. A l'aide d'une poche garnie de Toffee d'or caramel, dresser une spirale sur les pommes. Refermer avec une autre abaisse de feuilletage. Dorer, chiqueter, rayer puis laisser reposer 3 heures. Cuire 40-45 mn à 160°C. Dès la sortie du four, passer au sirop.





## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 4297  
Crème pâtissière  
à chaud  
25 kg



Ref. 6797  
Noisettes entières  
blanchies 98%  
1 kg



Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine  
1 kg



Ref. 4909  
Beurre incorporation  
coloré - Rouleau de 1 kg



Ref. 1455  
Crème UHT  
35%  
1 L



Ref. 5575  
Beurre tourage blanc 82%  
Plaque de 1 kg



Ref. 650307 ❄️  
Purée de citron jaune  
sucrée 10 % - 1 L



Ref. 3659  
Pâte de noisette stabilisée  
Seau de 5 kg



Ref. 3651  
Fourrage Cremirca Citron  
Seau de 6 kg

❄️ Surgelés

# Galette noisette citron

*Recette pour 6 galettes carrées  
de 6 personnes*

## Composition

Feuilletage inversé  
Crème amande/noisette  
Cremirca citron  
Sirop citron

## Feuilletage inversé

- Beurre malaxé :
- 1 kg de beurre tourage DISGROUP
  - 300 g de farine T45 DISGROUP

Au batteur, travailler à la feuille le beurre tourage avec les 300 g de farine de façon à ce qu'ils se mélangent bien. Mettre en forme rectangulaire et filmer pendant 1 heure au réfrigérateur.

### Détrempe :

- 1 kg de farine T45 DISGROUP
- 30 g de sel
- 480 g d'eau froide
- 20 g de vinaigre blanc
- 350 g de beurre d'incorporation DISGROUP (fondu froid)

Pour la détrempe, mélanger tous les ingrédients en prenant soin de bien dissoudre le sel dans l'eau. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Disposer la détrempe au centre du beurre malaxé puis donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 4 heures puis redonner 2 tours doubles. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler à 2,5 mm. Piquer et laisser reposer.

## Crème amande/noisette

- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 300 g d'œufs
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 225 g de crème liquide 35% DISGROUP
- 125 g de pâte de noisette
- 125 g de noisettes entières torréfiées DISGROUP

Travailler la poudre d'amande avec le beurre en pommade et le sucre. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la poudre à crème puis la crème liquide. Aromatiser avec la pâte de noisette. Étaler cette crème amande-noisette dans un cadre 60 x 40 puis parsemer de noisettes concassées. Surgeler. Étaler sur cette crème 1 kg de Cremirca Citron. Surgeler avant de détailler en fonction des abaisses de feuilletage.

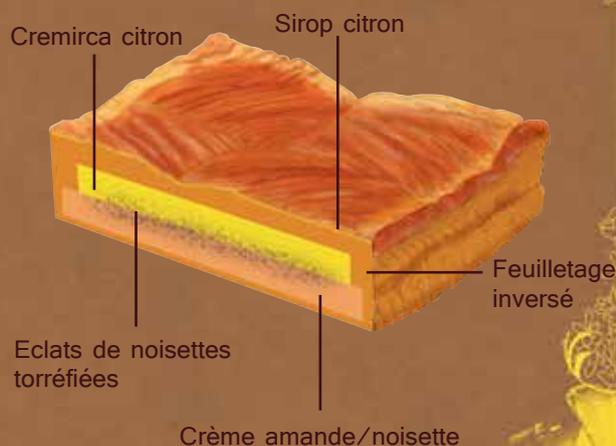
## Sirop citron

- 200 g d'eau
- 300 g de sucre
- 200 g de purée de citron DISGROUP

Faire bouillir l'eau et le sucre puis verser sur la purée de citron. Utiliser froid.

## Montage des galettes

Placer des carrés encore gelés de crème noisette/citron sur une abaisse de feuilletage en laissant assez d'espace. Humidifier le feuilletage autour de chaque carré et placer une 2<sup>ème</sup> abaisse de feuilletage. Souder. Détailler. Dorer. Rayer. Chiqueter. Laisser reposer 3 heures avant de cuire 40 à 50 mn à 170°C. Dès la sortie du four, glacer les galettes avec le sirop citron.





## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 5575  
Beurre tourage blanc 82%  
Plaque de 1 kg



Ref. 4909  
Beurre incorporation coloré  
Rouleau de 1 kg



Réf. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine  
1 kg



Ref. 2069  
Fourrage Fruittidor  
avec morceaux de fruits  
Orange 70%  
Seau de 3,3 kg

# L'Amandorange

**Recette pour 4 galettes  
de 6 personnes (220 de diamètre)**

## Composition

Pâte feuilletée  
Crème d'amande aux écorces d'oranges confites  
et à l'extrait de Grand Marnier®  
Fruttidor orange  
Sirop à l'extrait de Grand Marnier®

## Pâte feuilletée

- 1,2 kg de farine T45 DISGROUP
- 200 g d'eau
- 30 g de sel
- 200 g de beurre
- 320 g d'eau froide
- 800 g de beurre de tourage DISGROUP

Faire bouillir les 200 g d'eau avec le sel et les 200 g de beurre. Ajouter le reste d'eau froide puis verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre tourage dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures avant de redonner 2 autres tours doubles. Laisser le feuilletage se détendre encore 12 heures avant l'utilisation.

## Crème d'amande à l'extrait de Grand Marnier®

- 500 g de beurre
- 500 g de sucre
- 500 g de poudre d'amande DISGROUP
- 500 g d'œufs
- 100 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g d'extrait de Grand Marnier®
- 200 g d'écorces d'oranges confites (hachées finement)

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la farine puis l'extrait de Grand Marnier® et les écorces d'oranges.

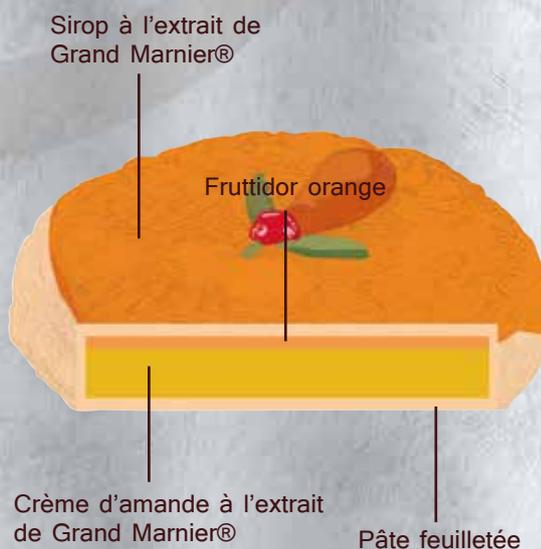
## Sirop Grand Marnier®

- 125 g de sucre
- 125 g d'eau
- 25 g de Grand Marnier®

Faire bouillir l'eau et le sucre. Refroidir. Ajouter le Grand Marnier®.

## Montage des galettes

Détailler les abaisses de feuilletage à 2 mm d'épaisseur. Sur une abaisse répartir régulièrement une fine couche de Fruttidor orange (200 g par galette). Dresser une spirale de crème d'amande à l'extrait de Grand Marnier®. Refermer avec une autre abaisse de feuilletage. Souder, dorer, chiqueter, rayer puis laisser reposer 3 heures au réfrigérateur. Cuire 50-55 mn à 160°C. Dès la sortie du four, passer avec un pulvérisateur du sirop à l'extrait de Grand Marnier®.





## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Réf. 4297  
Crème pâtissière  
à chaud  
25 kg



Réf. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Réf. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Réf. 7165  
Noisettes poudre  
blanche - 1 kg



Réf. 650012 ❄️  
Rhubarbe rouge  
1 kg



Réf. 4909  
Beurre incorporation coloré  
Rouleau de 1 kg



Réf. 5575  
Beurre tourage blanc 82%  
Plaque de 1 kg



Réf. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L



Réf. 650301 ❄️  
Purée de Fraise  
sucrée 10% - 1 kg

❄️ Surgelés

# Barbafraise

Recette pour 6 galettes  
de 6 personnes

## Composition

Feuilletage inversé  
Crème amande/noisette  
Compotée rhubarbe/fraise

## Pâte feuilletée

Beurre malaxé :

- 1 kg de beurre tourage DISGROUP
- 300 g de farine T45 DISGROUP

Détrempe :

- 1 kg de farine T45 DISGROUP
- 30 g de sel
- 480 g d'eau froide
- 20 g de vinaigre blanc
- 350 g de beurre d'incorporation DISGROUP (fondu froid)

Travailler le beurre tourage avec les 300 g de farine à la feuille au batteur de façon à ce qu'ils se mélangent bien. Mettre en forme rectangulaire et filmer pendant 1 heure au réfrigérateur. Pour la détrempe, mélanger tous les ingrédients en prenant soin de bien dissoudre le sel dans l'eau. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Disposer la détrempe au centre du beurre malaxé puis donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 4 heures puis redonner 2 tours doubles. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler à 2,5 mm. Piquer et laisser reposer.

## Crème amande/noisette

- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 250 g de poudre noisette DISGROUP (légèrement torréfié)
- 500 g de sucre
- 500 g de beurre
- 600 g d'œufs
- 80 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 300 g de crème liquide 35% DISGROUP

Travailler la poudre d'amande, la poudre de noisette et le sucre avec le beurre en pommade. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la poudre à crème puis la crème liquide. Étaler cette crème amande-noisette dans un cadre 60 x 40. Surgeler.

## Compotée rhubarbe/fraise

- 800 g de rhubarbes surgelées DISGROUP
- 180 g de purée de fraise DISGROUP
- 180 g de fraises IQF
- 280 g sucre
- 40 g de féculé

Chauffer la rhubarbe avec la purée et les fruits dans une casserole. Ajouter le mélange à sec sucre/féculé. Donner une ébullition durant 5 mn puis refroidir. Étaler cette compotée sur la crème d'amande-noisette et surgeler.

## Montage des galettes

Étaler la pâte feuilletée à 2,5 mm puis détailler des rectangles de la taille voulue. Placer des rectangles encore gelés de garniture fraise/rhubarbe/crème d'amande-noisette de taille inférieure à la pâte feuilletée. Enfermer en soudant une 2<sup>ème</sup> abaisse de pâte feuilletée. Dorer et rayer. Laisser reposer 6 heures au réfrigérateur avant de cuire 50-55 mn à 160°C. Passer du sirop à 30° dès la sortie du four.





## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Réf. 4297  
Crème pâtissière  
à chaud  
25 kg



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Réf. 5895  
Abricots Grèce  
au sirop  
Boîte 3/1



Réf. 1498  
Joypaste  
Pistache Prime  
Seau de 5 kg



Réf. 2012  
Bâtons boulangers  
500 44%  
Boîte de 1,6 kg



Réf. 3792  
Mogador 50% Pâte  
d'amande pour cuisson  
Seau de 5 kg



Ref. 5575  
Beurre tourage blanc 82%  
Plaque de 1 kg



Ref. 3302  
Noix de Coco râpée  
Seau de 4 kg



Ref. 4909  
Beurre incorporation coloré  
Rouleau de 1 kg



Réf. 6502  
Covergel briant  
Seau de 14 kg

# Feuilleté pistache abricot

Recette pour 1 bande de 12 x 60 cm.

## Composition

Pâte feuilletée  
Crème pistache  
Bâtons boulanger chocolat  
Compotée d'abricot

## Pâte feuilletée

- 1,2 kg de farine T45 DISGROUP
- 200 g d'eau
- 30 g de sel
- 200 g de beurre
- 320 g d'eau froide
- 800 g de beurre de tourage DISGROUP

Faire bouillir les 200 g d'eau avec le sel et les 200 g de beurre. Ajouter le reste d'eau froide puis verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre tourage dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures avant de redonner 2 autres tours doubles. Laisser le feuilletage se détendre encore 12 heures avant l'utilisation.

## Crème pistache

- 1 kg de pâte d'amande Mogador (50%)
- 500 g de beurre
- 120 g de pâte de pistache Joypaste
- 300 g d'œufs
- 80 g de farine T45 DISGROUP
- 200 g de crème pâtissière

Travailler la pâte d'amande avec le beurre en pommade et la pâte de pistache. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la farine. Mélanger à la crème pâtissière.

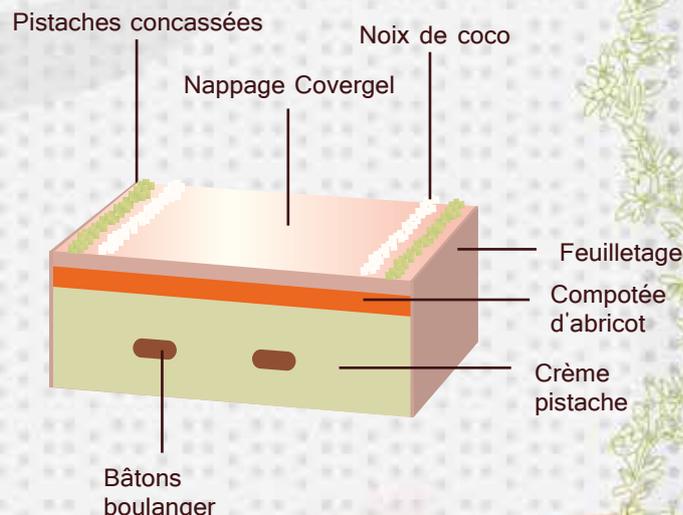
## Compotée d'abricot

- 1,5 kg d'abricots DISGROUP (1 boîte égouttée)
- 400 g de sucre
- 60 g de fécule
- 100 g de poudre à crème DISGROUP

Mettre les abricots avec la moitié du sucre dans une casserole et porter à ébullition pour fondre les fruits en compote. Mélanger à sec le reste de sucre avec la fécule et la poudre à crème. Incorporer dans les abricots au mixeur et faire bouillir. Refroidir avant utilisation.

## Montage des galettes

Abaissier le feuilletage à 2,5 mm et tailler 2 bandes de 12 x 60 cm. Dorer le tour d'une de ces bandes et dresser à la poche (douille n°10) 3 longueurs de crème pistache. Enfoncer 2 longueurs de bâtons boulanger dans la crème. Recouvrir de compotée d'abricots avant de refermer puis souder avec la deuxième bande de feuilletage. Dorer puis chiquer les bords de cette bande. Laisser reposer minimum 2 heures avant de cuire 35-40 mn à 180°C. Laisser refroidir avant de napper de «Covergel Briant» et de découper.





## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Réf. 4297  
Crème pâtissière  
à chaud  
25 kg



Réf. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Réf. 5575  
Beurre tourage blanc 82%  
Plaque de 1 kg



Réf. 4909  
Beurre incorporation coloré  
Rouleau de 1 kg



Réf. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L



Réf. 650303 ❄️  
Purée de fruit de la  
passion sucrée 10%  
1 kg



Réf. 650304 ❄️  
Purée de Mangue  
sucrée 10%  
1 kg



Réf. 650308 ❄️  
Purée de Noix de  
Coco sucrée 10%  
1 kg

❄️ Surgelés

# Galette gourmande

Recette pour 6 galettes  
de Ø 260 mm

## Composition

Feuilletage inversé  
Mousseline exotique  
Palet mangue/ananas

## Feuilletage inversé

Beurre malaxé :

- 1 kg de beurre tourage DISGROUP
- 300 g de farine DISGROUP T45

Détrempe :

- 1 kg de farine DISGROUP T45
- 30 g de sel
- 480 g d'eau froide
- 20 g de vinaigre blanc
- 350 g de beurre d'incorporation DISGROUP (fondu froid)

Travailler le beurre tourage avec les 300 g de farine à la feuille au batteur de façon à ce qu'ils se mélangent bien. Mettre en forme rectangulaire et filmer pendant 1 heure au réfrigérateur. Pour la détrempe, mélanger tous les ingrédients en prenant soin de bien dissoudre le sel dans l'eau. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Disposer la détrempe au centre du beurre malaxé puis donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 4 heures puis redonner 1 tour double. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler.

## Palet mangue/ananas

- 500 g de cubes d'ananas IQF
- 500 g de cubes de mangue IQF
- 150 g de purée fruit de la passion LE PTIT BENOÎT
- 60 g d'amidon de maïs
- 80 g de sucre
- 15 g de gélatine 200 bloom
- 90 g d'eau

Dans une casserole, chauffer les cubes de fruits avec la purée. Mélanger à sec l'amidon de maïs avec le sucre, l'ajouter dans la casserole et porter à ébullition 3 mn. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée avec l'eau. Couler dans un Flexipan insert de Ø 180 mm. Surgeler.

## Mousseline exotique

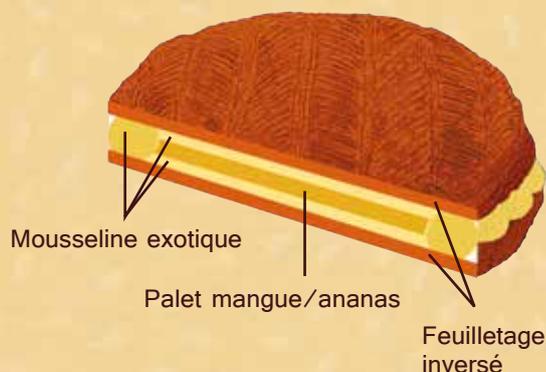
- 100 g de purée de mangue LE PTIT BENOÎT
- 100 g de purée noix de coco LE PTIT BENOÎT
- 200 g de lait
- 140 g de sucre
- 100 g de jaune d'œufs
- 40 g de poudre à crème DISGROUP
- 180 g de beurre
- 180 g de crème fouettée DISGROUP

Chauffer les purées de fruit puis ajouter le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière et incorporer le beurre. Refroidir à 20°C et monter au batteur. Incorporer délicatement la crème fouettée.

## Montage des galettes

Détailler des disques de feuilletage de Ø 260 mm, épaisseur 3 mm. Dorer, chiqueter et rayer. Laisser reposer 1 heure. Placer une grille avec feuille de cuisson sur des moules ou cercles de 35 mm pour obtenir une régularité au four. Cuire à 165°C durant 40 mn.

Couper en deux cette galette. Dresser des boules de mousseline exotique tout autour de la partie basse de la galette. Dresser une fine spirale de mousseline au centre avant de déposer le palet mangue/ananas. Recouvrir avec une fine spirale de mousseline avant de refermer avec le dessus de la galette. Passer une fine couche de miroir au pinceau dessus.





## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Réf. 4297  
Crème pâtissière  
à chaud  
25 kg



Réf. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Réf. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Réf. 5575  
Beurre tourage blanc 82%  
Plaque de 1 kg



Réf. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L



Réf. 650014  
Myrtille  
1 kg

 Surgelés

# Galette choco myrtille

*Recette pour 4 galettes de 240 mm  
de diamètre*

## Composition

Pâte feuilletée chocolat  
Crème d'amandes aux myrtilles

## Pâte feuilletée chocolat

- 1 kg de farine T45 DISGROUP
- 100 g de beurre de tourage DISGROUP
- 20 g de sel
- 40 g de sucre
- 450 g d'eau
- 900 g de beurre de tourage DISGROUP
- 125 g de cacao en poudre
- 125 g de sucre glace

Faire bouillir 200 g d'eau avec le sel et les 100 g de beurre de tourage. Ajouter le reste d'eau froide. Verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Malaxer les 900 g de beurre de tourage avec le cacao en poudre et le sucre glace. Former un carré dans un film étirable d'une épaisseur de 2 cm maximum puis laisser durcir au réfrigérateur. Incorporer le beurre chocolat dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures puis redonner 2 autres tours doubles. Laisser finalement le feuilletage se détendre encore 12 heures.

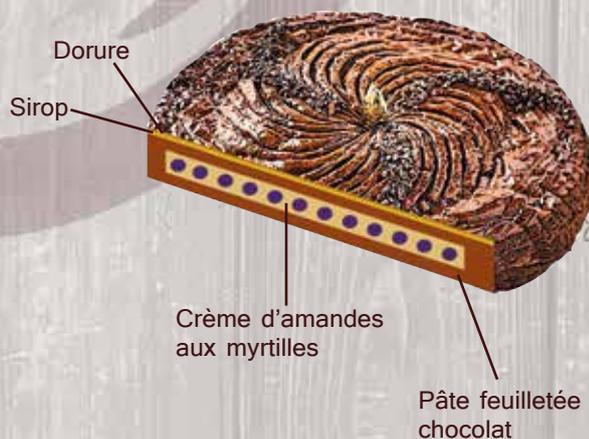
## Crème d'amandes aux myrtilles

- 250 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 300 g d'œufs
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 225 g de crème liquide DISGROUP
- 650 g de myrtilles LE P'TIT BENOIT

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la poudre à crème avec la crème liquide. Ajouter les myrtilles encore gelées sans trop travailler.

## Montage des galettes

Abaissier la pâte feuilletée chocolat à 2,5 mm. Tracer 8 empreintes de la taille des galettes souhaitées. Dresser à la poche 4 disques de crème d'amandes aux myrtilles en prenant soin de laisser 3 cm de pâte autour. Humecter le tour de chaque disque. Placer le restant de l'abaisse dessus. Souder et découper. Retourner sur une plaque avec feuille. Dorer, chiqueter et rayer. Laisser reposer au réfrigérateur minimum 4 heures. Cuire 1 heure à 165°C. Passer au sirop à 30°C baumé dès la sortie du four. Décorer.





## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Réf. 4297  
Crème pâtissière  
à chaud  
25 kg



Réf. 959  
Farine de gruau  
25 kg



Réf. 3353  
Jaune d'oeuf liquide  
1 kg



Réf. 4482  
Biancaneve sucre glace  
25 kg

# Brioché des rois

*Recette pour 15 couronnes briochées de 400 g*

## Composition

Crème pâtissière  
Pâte à brioche

## Crème pâtissière

- 1 L de lait
- 200 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre à crème DISGROUP
- 100 g de beurre
- 100 g d'extrait Grand Marnier®

Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le beurre et l'extrait Grand Marnier® avant de refroidir. Avant utilisation lisser cette crème au fouet.

## Pâte à brioche

- 2000 g de farine
- 40 g de sel
- 280 g de sucre
- 100 g de levure
- 400 g d'œuf
- 550 g d'eau
- 200 g de crème épaisse
- 50 g d'extrait Grand Marnier®
- 800 g de beurre

Pétrir en 1<sup>ère</sup> vitesse la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs, l'eau, la crème épaisse pendant 15 min. Ajouter le beurre et pétrir en 2<sup>ème</sup> vitesse durant 4 x 4 min. en cornant entre chaque. Puis incorporer en 1<sup>ère</sup> vitesse les cubes d'orange préalablement macérés dans l'extrait Grand Manier®. Pointage 1 nuit au réfrigérateur.

## Montage des galettes

Dégazer la pâte à brioche puis la détailler en pâton de 400 g. Bouler, Façonner en couronne. Retourner la couronne de façon à ce que la clé se trouve en dessous. Laisser pousser durant 2h à 25°C. Dorer. Disposer du sucre grain puis cuire 15 min. à 165°C. Dès la sortie fourrer en emboutissant la douille en 5 points avec la crème pâtissière à l'extrait Grand Marnier®. Laisser refroidir sur grille et saupoudrer de Biancaneve Plus.

Brioche



Écorces d'orange

Crème pâtissière à l'extrait Grand Marnier®

# Galette **EXTRA** traditionnelle

À LA PÂTE D'AMANDE  
MOGADOR DE CHEZ



## FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre malaxé :

- 1 kg de beurre tourage disgroup
- 300 g de farine disgroup T45

Détrempe :

- 1 kg de farine disgroup T45
- 30 g de sel
- 480 g d'eau froide
- 20 g de vinaigre blanc
- 350 g de beurre d'incorporation disgroup (fondu froid)

Travailler le beurre tourage avec les 300 g de farine à la feuille au batteur de façon à ce qu'ils se mélangent bien. Mettre en forme rectangulaire et filmer pendant 1 heure au réfrigérateur. Pour la détrempe, mélanger tous les ingrédients en prenant soin de bien dissoudre le sel dans l'eau. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Disposer la détrempe au centre du beurre malaxé puis donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 4 heures puis redonner 1 tour double. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler à 2,5 mm et laisser reposer.

## CRÈME FRANGIPANE

- 1 kg de pâte d'amande mogador (53%)
- 500 g de beurre disgroup
- 300 g d'œufs
- 80 g de farine disgroup T45
- 200 g de crème pâtissière

Travailler la pâte d'amande avec le beurre en pommade. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la farine. Puis la crème pâtissière préalablement travaillée au fouet.

### MONTAGE :

Détailler des abaisses de feuilletage rondes de taille identique. Humidifier le tour de l'abaisse du dessous avec de l'eau. Dresser une spirale de crème frangipane. Placer la fève avant de refermer avec l'abaisse du dessus. Souder. Dorer. Chiqueter. Laisser reposer 2 heures avant de cuire 50 minutes à 180°C. Passer au pinceau un sirop à 30°C.



# MOGADOR PREMIUM

**MOGADOR PREMIUM** contient **53% d'amandes**.

La pâte d'amande **MOGADOR PREMIUM 53%** est un Massepain avec un goût supérieur grâce à la provenance, la qualité des amandes et surtout grâce à une technique moderne de cuisson.



**Pâte  
d'amande**  
Carton de 6 kg  
(2 pains de 3 kg)

## Conseils d'utilisation

La pâte d'amande **MOGADOR PREMIUM 53%** peut être utilisée sans cuisson en **pâtisserie** (ex : fourrage de macarons), en **confiserie** (ex : bonbons en chocolat) ou en **viennoiserie**.

Bien renvelopper hermétiquement chaque pains après ouverture.



## Idée Recette :

- 1 kg de **MOGADOR PREMIUM**
- 100 à 120 g de blancs d'œufs

Mélanger énergiquement pendant quelques minutes et dresser sur une plaque avec du papier cuisson.

Cuire à 230-240°C pendant 8/10 minutes.

Faire briller les petits fours encore chauds avec du **BLITZ** dilué avec 20% d'eau.



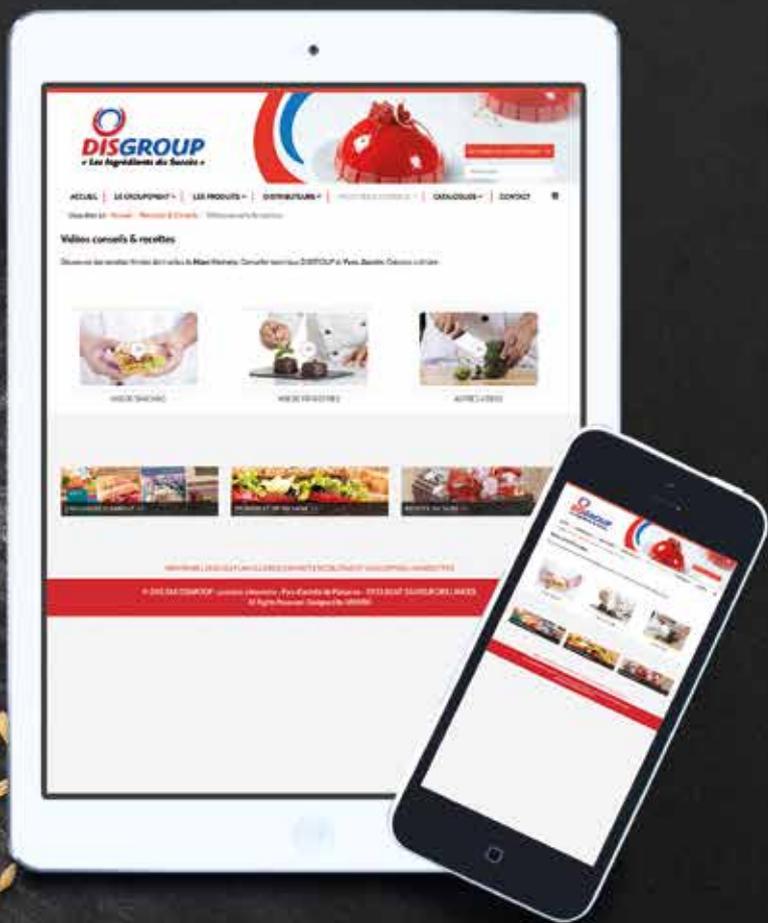
Conseils proposés par  
**Marc Hemery**  
et **Antoine Douchain**  
Conseillers techniques  
DISGROUP.



Retrouvez

Toutes les fiches et les vidéos des recettes de Marc Hemery et Antoine Douchain sur :

[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)



# TÉLÉCHARGEZ LES CONSEILS D'UTILISATION DE MARC HEMERY ET ANTOINE DOUCHAIN SUR NOTRE SITE INTERNET OU DEMANDEZ-LES À VOTRE DISTRIBUTEUR



# LE RÉSEAU DISGROUP

## ALIMENTAIRE FB

324 rue des Couteliers  
Z.A SUD  
05100 Briançon  
Tél. 04 92 20 21 54  
Fax 04 92 20 60 20

## AMINE

402 B Route de Montjoly  
97354 Remire Montjoly  
Guyane  
Tél. 05 94 25 38 35  
Fax 05 94 25 38 36

## AURIAC SAS

ZI du Pic  
Impasse Mercure  
09100 Pamiers  
Tél. 05 34 01 09 60  
Fax 05 34 01 09 65

## AUVERGNE BOULANGÈRE ET PÂTISSÈRE

ZAC des Gravanches  
5 rue Jacqueline Auriol  
63100 Clermont-Ferrand  
Tél. 04 73 92 03 98  
Fax 04 73 91 88 06

## AVIDOC

ZAE via Europe  
8 rue de Copenhague  
34350 Vendres  
Tél. 04 67 31 45 31  
Fax 04 67 31 64 57

## BACCHI ETS

26 Boulevard Fuon Santa  
06340 la Trinité  
Tél. 04.93.26.32.88  
Fax 04.93.89.83.19

## BECUS BOUTIQUE

ZI Croix Blanche  
16 rue de la Résistance  
91700 Sainte Geneviève des Bois  
Tél. 01 60 16 76 21  
Fax 01 60 16 49 20

## BECUS STE

Zone des radars  
5 rue Jean-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 15 99  
Fax 01 69 06 67 32

## BLÉDÉLICES

8 rue Thomas Edison  
33600 Pessac  
Tél. 05 56 75 04 03  
Fax 05 56 75 04 43

## BRIAL SARL

ZA Cher du Cerisier  
23000 Saint Fiel  
Tél. 08 11 95 11 11  
Fax 08 11 95 11 19

## SAS C.B.P.A.

Parc d'Activité des Hunaudières  
474 boulevard des Hunaudières  
72230 Ruaudin  
Tél. 02 43 84 39 66  
Fax 02 43 84 02 68

## COMPTOIR DE LA BOULANGERIE BLANCOISE

ZI Les Daubourgs  
36300 Le Blanc  
Tél. 02 54 37 11 16  
Fax 02 54 28 08 83

## DBP VAL DE LOIRE

Zone des Gailletrous II  
2 rue Pierre et Marie Curie  
41260 La Chaussée Saint Victor  
Tél. 02 54 78 05 93  
Fax 02 54 78 21 52

## ETS DESTREBECQ DULAC

**VF DISTRIBUTION**  
21 rue Marie Fougerey  
BP 625  
50400 Granville  
Tél. 02 33 50 01 49  
Fax 02 33 50 33 50

## DI.CO.FIN SARL

ZA de Caldaniccia  
20167 Mezzavia  
Tél. 04 95 20 12 92  
Fax 04 95 20 58 71

## DISBEP SARL

ZI les Tamarins  
6 rue Simone Morin  
97420 Le Port  
Île de la Réunion  
Tél. 02 62 42 78 90  
Fax 02 62 42 78 91

## DISGROUP 49

ZA des Peuplerais  
49400 Bagnaux  
Tél. 02 41 67 45 53  
Fax 02 41 67 63 38

## DISGROUP BRETAGNE NORD

Zone de Runiou  
22970 Ploumagoar  
Tél. 0 800 00 48 01  
Fax 02 96 44 01 39

## DISGROUP CAEN LA MER

901 boulevard Charles Cros 14123  
IFS  
Tél. 02 31 34 49 49  
Fax 02 31 34 09 42

## DISGROUP GRIGNY

Zone des Radars  
5 rue Jean-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 18 06  
Fax 01 69 43 65 82

## DISTRIBUTION FRISSON SARL

19 rue de l'Orgeval  
77120 Coulommiers  
Tél. 01 64 04 67 92  
Fax 01 64 65 67 46

## DUCREUX - Site de Ste Consoce

Parc d'activité du Clapeloup  
69280 Sainte-Consoce  
Tél. 04 78 44 24 46  
Fax 04 78 87 12 75

## DUCREUX - Site du Fontanil

Cormillon  
Rue de l'Industrie  
38120 Le Fontanil Cormillon  
Tél. 04 78 44 21 92  
Fax 04 78 87 12 75

## FORTELL SARL

Rue des Gravières  
67170 Brumath  
Tél. 03 90 29 12 10  
Fax 03 90 29 12 11

## FOURNI'LABO

11 rue Crozat  
BP 712  
02314 Saint Quentin cedex  
Tél. 03 23 64 41 81  
Fax 03 23 64 41 91

## FROMAGERIE MAURON SA

Route de Velet  
70100 Gray-la-Ville  
Tél. 03 84 65 04 24  
Fax 03 84 65 53 37

## GELVAR.COM

300 avenue de Madrid  
83870 Signes  
Tél. 04 94 90 65 80  
Fax 04 94 26 67 57

## GRIVEL SARL

20 Grande Rue  
54330 Houdelmont  
Tél. 03 83 26 20 02  
Fax 03 83 26 98 08

## HAVARD SAS

Pôle d'Activité d'Ecouve  
ZI nord  
9 rue Georges Champetier  
61250 Damigny  
Tél. 02 33 290 320  
Fax 02 33 27 91 85

## HAVARD

(ets secondaire)  
ZA du Val d'Huisne  
Route du Mans  
28400 Nogent le Rotrou  
Tél. 02 37 52 02 78  
Fax 02 37 52 57 91

## HODIS SAS

ZA de l'Aumaillerie  
Le Bas Loislif  
35133 La Selle en Luitré  
Tél. 02 99 99 08 12  
Fax 02 99 94 28 86

## HUETTE ETS

ZA de Mane Lenn  
56950 Crach  
Tél. 02 97 24 03 57  
Fax 02 97 24 82 61

## JACMAR SAS

ZI de Malitorne  
18230 Saint Doulchard  
Tél. 02 48 24 45 64  
Fax 02 48 70 87 36

## L.D.S

ZAC de Brais  
20 route de Fondeline  
44600 Saint Nazaire  
Tél. 02 40 70 16 19  
Fax 02 40 00 84 02

## LE FOURNIL TOURANGEAU SARL

2 rue des Trois Maries  
37230 Fondettes  
Tél. 02 47 49 66 00  
Fax 02 47 49 73 28

## LEBOUCQ CLAUDE SA

Zone des Radars  
5 rue Jean-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 18 41  
Fax 01 69 43 57 11

## LOMBART LEFEBVRE

3 rue des Docks  
58000 Nevers  
Tél. 03 86 57 27 61  
Fax 03 86 59 11 69

## MAGDIS

941 Route des Sapins  
76110 Breaudé  
Tél. 02 32 84 60 00  
Fax 02 32 84 29 07

## MAT'EMBAL

Zone artisanale Malère  
47480 Pont du Casse  
Tél. 05 53 67 50 80  
Fax 05 53 67 50 73

## MESMACQUE SAS

ZI du Fondsquin  
Saint Martin au Laërt  
62500 Saint Omer  
Tél. 03 21 38 35 63  
Fax 03 21 98 33 61

## MONEL & FILS SAS

Zac des Fossés Neufs  
Rue du parc des Vergers  
91250 Tigery  
Tél. 01 69 02 18 55

## MONTEBELLO SAS

137 rue des Artisans  
50110 Tourlaville  
Tél. 02 33 23 46 26  
Fax 02 33 23 46 29

## PATISAVEURS SARL

7 avenue Blaise Pascal  
64140 Lons  
Tél. 05 59 62 92 92  
Fax 05 59 62 92 91

## PRAUD - APPRO FURNIL

Z.A Blusnières Nord 2  
16 rue Pierre et Marie Curie BP12  
85190 Aizenay  
Tél. 02 51 98 80 04  
Fax 02 51 98 21 11

## RENOU ETS

52 boulevard de la Haie  
des Cognets  
35136 Saint Jacques de la Lande  
Tél. 02 99 31 26 32  
Fax 02 99 67 65 91

## RUILLIER SARL

ZA Allée des Pères Blancs  
97123 Baillif - Guadeloupe  
Tél. 05 90 81 47 90  
Fax 05 90 81 61 80

## SARDIN SARL

379 Avenue de Navarre  
16000 Angoulême  
Tél. 05 45 67 98 44

## SEMIDIS SAS

Quartier les Grands Grès  
415 route des Vignères  
84300 Cavaillon  
Tél. 04 90 71 15 39  
Fax 04 90 71 52 81

## SERDIS SAS

Lot zico 3 rue Zico/Boucle Nord  
98890 PAITA  
Nouvelle Calédonie  
Tél. +687 27 09 94  
Contact Métropole :  
04 42 92 84 49

## SERVAES V. PÈRE & FILS

1 chemin de Saint Prix  
Rue des Briquetteries  
95270 Belloy en France  
Tél. 01 34 71 11 99  
Fax 01 34 71 80 50

## SIPAC

Vallée de la Tuauru  
PK 10 Côté Montagne  
MAHINA - TAHITI  
Polynésie Française  
Tel. +689 40 540 550  
Contact Métropole :  
04 42 92 84 49

## SOCIÉTÉ NOUVELLE B.O.F SARL

Allée Alberto Santos-Dumont  
ZAC les Essilards II  
51100 Reims  
Avenue des Tirverts  
Marché de Gros  
10420 Troyes  
Tél. 03 26 47 69 75  
Fax 03 26 05 00 93

## TRADE WINDS SUPPLIERS

Quai des Tourelles  
Port de Fort de France  
97200 Fort de France  
Île de la Martinique  
Tél. 05 96 70 20 54  
Fax 05 96 7 20 44

[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)

## SAS DISGROUP GESTION ADMINISTRATIVE COMMERCIALE & FINANCIÈRE

Zone Mini Parc - 6, rue Roland Garros  
CS-20605- 38 322 EYBENS CEDEX  
Tél. 04 76 42 16 45 - Fax 04 76 42 16 72

## SAS DISGROUP SIÈGE SOCIAL & PLATEFORME LOGISTIQUE

Parc d'Activité de Plaisance  
35 133 SAINT SAUVEUR DES LANDES  
Tél. 02 99 99 30 44 - Fax 02 99 99 33 99