

GALETTE AMANDE



ETAPE 1 : PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
DÉTREMPE		
Farine T65	460	60,8
Sel	12	1,6
Beurre	80	10,6
Eau	200	26,5
Vinaigre blanc	4	0,5
Total	756	100,0
BEURRE MANIÉ		
Beurre de tourage	400	66,7
Farine T65	100	16,7
Farine T45 de Gruau	100	16,7
Total	600	100,0



PROCESSUS

- Dissoudre le sel et le vinaigre blanc dans l'eau, ajouter la farine et le beurre pommade, et pétrir au crochet sans donner de corps.
- Abaisser la détrempe à 17x34cm et refroidir.
- Mélanger le beurre de tourage et les deux farines à la feuille, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Abaisser le beurre manié à 17x51cm et refroidir.
- Incorporer la détrempe dans le beurre manié et donner un tour double suivi d'un tour simple.
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Donner un nouveau tour double et un nouveau tour simple.
- Réserver pendant 12 heures au réfrigérateur.

GALETTE AMANDE



ETAPE 2 : CRÈME D'AMANDE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Beurre ou margarine	258	25,8
Sucre	208	20,8
Amidon de maïs	65	6,5
Poudre d'amande	310	31,0
Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i>	21	2,1
Eau (pour hydrater la poudre)	139	13,9
Total	1000	100



PROCESSUS

- Mélanger au batteur le beurre ou la margarine pommade, le sucre, la poudre d'amande et l'amidon de maïs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Ajouter Yumgo Entier Poudre préalablement réhydraté petit à petit, en évitant de trop foisonner l'appareil.
- Utiliser immédiatement.

GALETTE AMANDE



ETAPE 3 : FAÇONNAGE ET CUISSON



PROCESSUS

- Abaisser la moitié de la pâte à 3mm d'épaisseur et détailler un carré de 24x24cm par galette.
- Abaisser l'autre moitié de la pâte à 2mm d'épaisseur et détailler un carré de 24x24cm par galette.
- Sur l'abaisse à 3 mm, à l'aide d'une douille unie de 10mm, pocher une spirale de crème d'amande de 16cm de diamètre.
- Humidifier légèrement le pourtour de pâte restant, poser l'abaisse à 2 mm dessus et souder.
- Détailler un disque de 22cm de diamètre, chiqueter. Réserver au réfrigérateur.
- Retourner la galette, dorer et rayer. Percer quelques cheminées au couteau sur la surface des galettes.
- Cuire environ 45 minutes à 170°C.
- Passer les galettes au sirop et sécher quelques minutes au four.



CONSEILS

- Pour une dorure végétale faire un mélange de lait de soja et de sucre.

ALMOND GALETTE



1 STEP : INVERTED PUFF PASTRY

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
DÉTREMPE		
T65 Flour	460	60,8
Salt	12	1,6
Butter	80	10,6
Water	200	26,5
White vinegar	4	0,5
Total	756	100,0
BEURRE MANIÉ		
Dry Butter	5	3,8
T65 Flour	2	1,5
Strong Wheat Flour	125	94,7
Total	132	200,0



PROCESS

- Dissolve the salt and white vinegar in the water, add the flour and the soft butter, and knead with the hook briefly.
- Roll out the dough to 17x34 cm and cool.
- Mix the butter and the two flours with the paddle, until homogeneous.
- Roll out the kneaded butter to 17x51 cm and cool.
- Place the dough into the kneaded butter and give a double fold followed by a single fold.
- Let set for 1 hour in the fridge.
- Give another double fold and another single fold.
- Reserve for 12 hours in the fridge.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation

ALMOND GALETTE



STEP 2 : ALMOND CREAM

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Butter or margarine	258	25,8
Sugar	208	20,8
Cornstarch	65	6,5
Almond powder	310	31,0
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	21	2,1
Water (to rehydrate the powder)	139	13,9
Total	1000	100



PROCESS

- Mix the butter or margarine, sugar, almond powder and cornstarch until a homogeneous mixture is obtained.
- Mix Yumgo Whole Powder with the water to rehydrate it.
- Add the previously rehydrated Yumgo Whole Powder little by little, to avoid too much foaming.
- Use immediately.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation

ALMOND GALETTE



STEP 3 : SHAPING AND BAKING



PROCESS

- Roll out half of the dough to 3mm thick and cut out a 24x24cm square for each galette.
- Roll out the other half of the dough to 2mm thick and cut out a 24x24cm square for each galette.
- On the 3mm sheet, pipe a spiral of almond cream, 16cm in diameter, using the 10mm round tip.
- Lightly moisten the edges of the uncovered dough, place the 2mm sheet above and press well to weld. Cut out a 22cm diameter disk, chiqueter.
- Set aside in the fridge.
- Turn the galettes over, eggwash and score.
- Pierce a few chimneys with a knife on the surface of the galettes.
- Bake for about 45 minutes at 170°C. Brush the galettes with syrup and dry for a few minutes in the oven.



TIPS

- For a plant based egg wash, make a mixture of soy milk and sugar.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation