GALETTE DE PEROUGE

Atelier Lyonnais

RECETTE N° D1031	30 PORTIONS	Famille de produit Dessert

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Farine	Kg	2,00
Beurre	Kg	0,5
Œufs	U	12
Sucre	Kg	0.100
Levure de boulanger	Kg	0.004
Crème double	L	1
Sucre glace	Kg	PM
Beurre	Kg	0.200

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser une pâte à brioche Emiettez la levure, mélangez avec la farine, le sucre, le sel. Ajoutez les œufs un à un. Coupez le beurre en petits morceaux. Et lorsque la pâte se détache bien incorporez les œufs un à un. Réservez à t° ambiante (22°C). lorsqu'elle a doublé de volume, la rompre et la laisser de nouveau développer.

Abaisser en petit rond

Garnir de crème, sucre et beurre. Cuire à 200°C