



La galette charentaise !

publié le 21/02/2020

Pour cette rentrée de vacances scolaires nous allons proposer à nos fidèles clients une GALETTE CHARENTAISE
Fabrication maison !!!!!

Pour cela nous avons besoin pour couvrir l'appétit de nos 280 bouches :

4 kg de beurre

4 kg de sucre en poudre

7 kg de farine

0.150 kg de sel fin

1 kg de fruits confits

0.084 kg de levure

1 kg de poudre d'amande

18 œufs entiers

Préalablement sortez votre beurre du frigo afin qu'il soit un peu mou pour pouvoir le mettre en pommade. Puis hachez finement vos fruits confits.

Mélanger à l'aide d'un batteur (avec si possible une feuille comme ustensile dans votre batteur) votre sucre, farine, poudre d'amande, levure, fruits confits, œufs (16 œufs uniquement) votre beurre en pommade et votre sel fin. Une fois que vous obtenez une pâte assez homogène et que vous pouvez la travailler à la main.....vous en avez fini avec votre batteur.

Étaler votre pâte sur une plaque à pâtisserie (avec si possible un papier cuisson entre) soit à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou de la paume de votre main. Faites une épaisseur d'environ 1 cm/1.5 cm. Utilisez vos deux derniers œufs afin de dorer votre gâteau.

Puis à l'aide d'une fourchette, faites des motifs sur l'ensemble de la pièce. Retour ligne automatique

Cuire au four à 160° entre 12 à 16 minutes.

Une fois cuit ne laissez pas refroidir entièrement votre gâteau !!!! Il sera plus facile de le découper tiède. Utilisez des emportes pièces (si possible, ou au couteau) à motifs pour varier le découpage. Retour ligne automatique

Voilà la recette de la semaine.....il est vrai que je n'ai pas beaucoup de mérite sur ce coup-là car cette excellente recette m'a été transmise par un de mes confrères exerçant lui aussi dans un autre établissement scolaire !!!!!!!!!!! Si par hasard il tombe sur l'article il se reconnaitra.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.