



Menu du 9 au 13 mars 2020

publié le 21/02/2020

Après avoir pleinement profité de vos vacances, vous pourrez découvrir le menu de la rentrée.

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.

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.

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 reconnaîtra.

Bonne appétit et à la semaine prochaine.

Le service de restauration.

 [doc210220-21022020154053](#) (PDF de 343.7 ko)