

Découvrez
la galette

CATALOGUE

MI-DÉCEMBRE 2022

Les ingrédients

- Farine.
- Sel.
- Poudre d'amande.
- Oeufs.
- Beurre.
- Sucre.
- Amandes.
- Lait.

Contactez-nous

3 rue Ambroise Croizat
95100 ARGENTEUIL



Téléphone : 01.34.11.43.00

Mail : serviceclient@toutbeurre.fr

Web : www.toutbeurre.fr

La recette

Préparez deux pâtes feuilletées.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre, la poudre d'amande et ajoutez les œufs. Enfin, ajoutez les amandes entières concassées.

Déroulez une pâte feuilletée sur une plaque et humidifiez les bords de la pâte.

Répartissez la crème d'amande au centre de la pâte et y mettre la fève.

Déposez-y délicatement une seconde pâte feuilletée. Appuyez sur les bords de la galette avec les doigts pour qu'ils adhèrent bien, puis repliez-les vers l'intérieur jusqu'à la garniture. Appuyez de nouveau sur les bords, puis chiquetez-les en les entaillant avec la pointe d'un couteau.

Mélangez un œuf avec le lait, puis badigeonnez-en la galette une première fois. Placez-la au réfrigérateur 30 minutes, puis badigeonnez-la de nouveau.

Avec la pointe d'un couteau, dessinez des diagonales sur la galette et enfournez à 240°C pendant 10 minutes, puis baissez la température à 180°C pour les 20 dernières minutes de cuisson.

Boissons

Réfs	Désignation	Prix HT
0021465	Cidre bouché doux 75cl, 6bl	1,15/bl
0021464	Cidre bouché brut 75cl, 6bl	1,15/bl
0021462	Cidre bouché rosé 75cl, 6bl	1,25/bl
0020262	Rhum pâtissier 40% 2L	2,75/l
0020193	Pur jus Pomme 75 cl, 6bl	2,05/bl
0004830	Jus de pomme 25cl, 12bl	1,3/bl

Couronnes (100 pièces)

Réfs	Désignation	Prix HT
0024960	Or Comtesse	4,86
0024662	Or fleur de lys	5,36
0024670	Royales	11,79

Fèves (100 pièces)

Réfs	Désignation	Prix HT
0024697	Les chatons farceurs	58,95
0024479	Gourmandise	55,95
0024700	Symphonie des fleurs 3D brillant	49,80
0024701	Légume du jardin 3D mat	49,80
0024420	Les santons traditions	24,60

Sacs à galette (100 pièces)

Réfs	Dimensions	Prix HT
0024655	23cm	10,75
0024656	26cm	11,85
0024657	30cm	13,37
0024659	36cm	16,56

Ingrédients

Réfs	Désignation	Prix HT
0000546	Beurre cube frais français, 25kg	8,5/kg
0000562	Beurre doux AOP, 5x2kg	10,75kg
0004741	Amande poudre blanche, 10kg	5,5/kg
0020745	Compote de pommes 24%, 5/l	10,35/u
0000008	Oeufs frais catégorie A, taille M, un carton de 360 pièces	67,5/u*
0020630	Sucre cristal, 25kg	1,3/kg

*Prix au cours de la semaine 49.

TOUT BEURRE



Ne pas jeter sur le voie publique.

01.34.11.43.00 -   TOUTBEURRE

3 rue Ambroise Croizat - 95100 ARGENTEUIL