

Galette de Pâques aux abricots

avec du riz



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 468 g

N° RECETTE GB70014

Pâte sucrée

- 1000 g farine blanche type 400
- 375 g beurre
- 625 g sucre
- 250 g oeufs frais
- 20 g sucre vanillé
- 20 g zeste de citron (1 citron = 5g)

Monter en mousse le beurre et le sucre, ajouter progressivement les oeufs et les arômes. Ajouter la farine et travailler brièvement en une pâte.

Masse à galettes de Pâques avec riz

- 1320 g lait 3.5%
- 10 g sel
- 20 g zeste de citron (1 citron = 5g)
- 250 g riz au lait
- 400 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- 100 g sucre
- 200 g jaune d'œuf frais
- 250 g blanc d'œuf frais
- 100 g sucre
- 30 g amidon de pommes de terre
- 200 g beurre

Faire cuire le lait, le sel, le zeste de citron et le riz al dente, mettre au frais. Battre la masse d'amandes, le sucre et les jaunes d'œufs en mousse et mélanger avec la masse de riz tiède. Battre les blancs d'œufs, le sucre et la fécule de pomme de terre en neige et les incorporer. Incorporer le beurre liquide.

Montage



Galette de Pâques aux abricots

- 1000 g Pâte sucrée
- 800 g Laprico 75%, Masse à cuire abricot
- 2880 g Masse à galettes de Pâques avec riz
- 80 g sucre glace

Pâte sucrée

Étendre sur 2 mm d'épaisseur, découper des cercles de 22 cm de Ø et fonder des moules en aluminium graissés de 20 cm de Ø.

Finition

Dresser 80 g de Laprico en spirale et répartir uniformément 340 g de masse à galette de Pâques et cuire.

Température de cuisson:

180°C au four à chaleur tournante, ventilateur vitesse 2, 30% d'humidité

Temps de cuisson:

env. 18 minutes

Saupoudrer de sucre glace.

PRODUITS FELCHLIN

- KB96 Laprico 75%, Masse à cuire abricot
- KK42 Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Galette de Pâques aux abricots

avec du riz



Numéro de recette : GB70014

Description : Galettes de Pâques à base de riz et d'abricots

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	269
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1125
Prix de vente		Lipides	11.22 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	5.04 g
		Glucides	36.67 g
		dont sucre	24.62 g
		Protéines	4.79 g
		Sel	0.28 g

Composition :

Lait entier, sucre, farine blanche, beurre, abricots séchées 7%, eau, riz, blanc d'oeuf, jaune d'oeuf, amandes, oeufs, fécule de pomme de terre, écorce de citron, sel alimentaire, sucre vanillé, amidon de blé, amidon de maïs, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium)

État 05.01.2026

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse