

Kongekage cookie (inspiration fra Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g hvedemel T55
- 50g smeltet smør
- 10g salt
- 250g vand
- 325g smør
- 10 minutter før dejen er færdig med at hvile, tag smørret ud af køleskabet. Slå på smørret med kagerullen flere gange, så det bliver elastisk, men ikke blødt eller varmt. Smørret skal være blødt, skinnende og elastisk, men ikke klæbrigt.
- 45g blødt smør
- 30g brun sukker
- 30g sukker
- 13g hele æg
- 75g mel
- 1g bagepulver
- 95g mørke chokoladechips
- 25g æg
- 10g æggeblomme
- 30g brun sukker
- 30g maizena
- 80g fløde
- 80g sødmælk
- 1 vaniljestang
- 15g smør
- 100g hasselnøddemel
- 100g flormelis
- 100g blødt smør
- 2 æg
- 20g mel
- 50g chokoladechips
- 200g chokolade-hasselnødpasta
- 1 æg og en skefuld fløde til pensling

Préparation

1. Efter decemberstammerne er vi nu nået til januarens galetter!
2. Lille bekendelse, jeg er ikke en stor fan af galette des rois og frangipane, og det er heller ikke en af de kager, jeg elsker at lave mest.
3. men da jeg så galette cookie fra Picard, som har gjort bølger på sociale medier de seneste uger, fik jeg alligevel lyst til at lave en version!
4. Og derfor, her er min: den fra Picard er kun fyldt med nutella, min indeholder også frangipane med hasselnødder (du kan lave den med mandler, hvis du foretrækker det) og chokoladechips.
5. Bortset fra det, selvfølgelig butterdej, men også en sprød cookie-disk for at afslutte denne meget (meget!)
6.) lækre galette Ingredienser :Jeg har brugt hasselnøddemel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
7. Jeg har brugt chokoladechips fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
8. Udstyr :Jeg har brugt en kagerulle med justerbare ringe, for at få en ensartet og jævn butterdej over hele overfladen: min kommer fra Guy Demarle, med henvisningskoden FLAVIE10 får du 10 rabat på din første

ordre.

9. Perforeret bageplade 24cm cirkel For en galette med en diameter på ca.

10. 25 cm: Klassisk butterdej: hvedemel T55 smeltet smør salt vand smør Placer vandet, det forudsmeltede smør og salt i skålen på røremaskinen med dejkrogen.

11. Tilsæt derefter melet, og ælt ved hastighed 1 i 1 til 2 minutter.

12. Stop med at ælte, så snart dejen er ensartet, hvis du ælter for længe, vil dejen blive elastisk.

13. Drys arbejdsfladen, læg dejen på arbejdsfladen og form den til en kugle.

14. Rul den let ud for at få et lille rektangel, pak den ind i plastfolie og læg den i køleskabet i minimum 30 minutter.

15. 10 minutter før dejen er færdig med at hvile, tag smørret ud af køleskabet.

16. Slå på smørret med kagerullen flere gange, så det bliver elastisk, men ikke blødt eller varmt.

17. Smørret skal være blødt, skinnende og elastisk, men ikke klæbrigt.

18. Læg smørret i midten af et stykke bagepapir og fold det, så det danner et lille rektangel.

19. Rul smørret ud i denne "indpakning" af bagepapir, så det har en ensartet tykkelse, og læg det i køleskabet sammen med dejen, så de er ved samme temperatur.

20. Derefter, rul dejen ud, så den er samme længde og ang så bred som smørret.

21. Placer smørret i midten af dejen, og fold dejen for at lukke smørret inde, og vær opmærksom på ikke at fange luftbobler mellem smørret og dejen.

22. Sammenføj de to elementer ved at trykke på dem med kagerullen.

23. Derefter, rul dejen ud (hvis nødvendigt, husk at drysse mel på arbejdsfladen).

24. Dejen skal være mellem 3 og ang længere end bred.

25. Fjern derefter melet med en børste, og lav en dobbelt fold: fold lidt af bunden af dejen opad, og derefter toppen af dejen nedad (stedet hvor de to mødes må ikke være i midten, men i den nederste halvdel af dejen).

26. Kanterne skal mødes korrekt, du kan trække lidt i dejen for at få kanterne til at mødes godt, men uden at overlappe.

27. Derefter, fold dejen i to, og drej dejen en kvart omgang, så åbningen er til højre (som en bog).

28. Sammenføj toppen og bunden af dejen ved at trykke let med kagerullen.

29. Hvis dejen stadig er kold og har den rigtige konsistens, kan du fortsætte med den anden dobbelt fold, ellers pak den ind i plastfolie og læg den i køleskabet i 30 minutter, før du fortsætter.

30. Efter den anden dobbelt fold, pak dejen ind i plastfolie og læg den i køleskabet i mindst 30 minutter.

31. Efter hvileperioden, lav igen to dobbelt folder (samme som første gang, hvis du føler, at din dej er blevet varm, klæbrigt eller har andre problemer, kan du lægge den i køleskabet i et par minutter mellem den 3.

32. og 4.

33. dobbelt fold).

34. Når den sidste dobbelt fold er udført, pak dejen ind i plastfolie og læg den i køleskabet i minimum 3 timer.

35. Cookie: blødt smør brun sukker sukker hele æg mel bagepulver mørke chokoladechips Bland det bløde smør med sukkerne, melet og bagepulveret.

36. Tilsæt derefter ægget og derefter chokoladechipsene.

37. Rul cookie-dejen ud i en cirkel med en diameter på 26 cm, med en tykkelse på 2 mm.

38. Placer cookie-disken i fryseren indtil bagning.

39. Frangipane som cookie: Vaniljecreme: æg æggeblomme brun sukker maizena fløde sødmælk 1 vaniljestang smør Pisk ægget, æggeblommen og sukkeret.

40. Tilsæt maizena, og bland godt.
41. Varm op mælken og fløden med vaniljestangen.
42. Hæld den varme væske over æggene, og hæld det hele tilbage i gryden og lad det tykne over medium varme under konstant omrøring.
43. Tag gryden af varmen, tilsæt smørret, bland godt, og pak cremen ind i plastfolie, så den ikke danner skind, og lad den køle helt af i køleskabet.
44. Hasselnøddecreme: hasselnøddemel flormelis blødt smør 2 æg mel Bland det bløde smør med flormelis, hasselnøddemelet og melet.
45. Tilsæt æggene et ad gangen.
46. Hasselnøddefrangipane & chokoladechips: Hasselnøddecremen Vaniljecremen chokoladechips chokolade-hasselnødpasta Bland vaniljecremen med hasselnøddecremen.
47. Tilsæt chokoladechipsene.
48. Hvis du som mig forbereder fyldet på forhånd og ønsker at fryse det, så rul frangipanen ud i en cirkel på 24 cm, placer din bønne, glat overfladen, og tilsæt chokolade-hasselnødpasta ovenpå, før du placerer det hele i fryseren.
49. Ellers kan du også sprøjte frangipanen og chokolade-hasselnødpastaen på butterdejen, hvis du ønsker at forberede det på dagen.
50. Montering & bagning: 1 æg og en skefuld fløde til pensling Skær to stykker af 250 til butterdej for at lave galetten.
51. Rul dejen ud til 2 til 3 mm tykkelse (maksimalt 4 mm, hvis du ønsker en større mængde butterdej, men ikke tykkere, ellers vil dejen ikke bage korrekt).
52. Cirklerne af dej skal være ca.
53. 27-28 cm for at kunne samles og skæres korrekt.
54. Læg den frosne frangipane-disk i midten af en cirkel af butterdej (eller sprøjt den ud sammen med chokolade-hasselnødpastaen, uden at glemme bønnen) og pensl lidt vand rundt om kanten af dejen med en pensel.
55. Dæk med den anden cirkel af butterdej, og tryk let på kanten for at samle de to dej.
56. Læg det hele i køleskabet eller fryseren i minimum 1 time.
57. Derefter, skær galetten i sin endelige form (altså en cirkel på ca.
58. 26 cm) med en skærer eller en meget skarp kniv for ikke at presse butterdejen.
59. Vend galetten, så den flade side er øverst.
60. Pisk ægget med fløden til pensling.
61. Pensl et første lag pensling på galetten med en pensel.
62. Lad den "skorpe" i mindst 30 minutter, og pensl derefter et andet lag pensling og lad den hvile i yderligere 30 minutter.
63. Selvfølgelig vil galetten blive dækket af cookien, så penslingen er ikke obligatorisk, men jeg foretrækker at gøre det alligevel for at give mere sprødhed til butterdejen.
64. Lav nogle små huller på overfladen af galetten for at lade dampen slippe ud under bagningen.
65. Placer galetten på en perforeret bageplade dækket med bagepapir og bag den i en forvarmet ovn ved 180°C i 30 minutter.
66. Tag den derefter ud af ovnen og tilsæt cookie-disken ovenpå.
67. Sæt galetten tilbage i ovnen i 10 til 15 minutter for at afslutte bagningen.
68. Lad den køle af på en rist og nyd!

