

Kongekage 100% pistacie

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.
- 25g æg
- 10g æggeblomme
- 30g rørsukker
- 30g majsstivelse
- 80g fløde
- 80g sødmælk
- 1 vaniljestang
- 15g smør
- 100g pistaciemelet
- 100g flormelis
- 100g blødt smør
- 2 æg
- 20g mel
- 1 æg og en skefuld fløde til pensling
- 85g hakkede pistacier

Préparation

1. Anden galette i år 2026, en galette 100% pistacie; pistacie-logen er hvert år en af jeres favoritter, så jeg tænkte, at en opskrift på galette des rois med en frangipane med pistacie også ville falde i jeres smag!
2. I finder derfor nedenfor opskriften på den butterdej (klassisk her, men I kan også lave en omvendt butterdej eller bruge en færdiglavet dej, i så fald prøv at finde en med smør og en passende tykkelse) samt opskriften på frangipane med pistacie selvfølgelig.
3. Ingredienser :Jeg har brugt pistacier fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
4. Udstyr :Jeg har brugt en kagerulle med justerbare ringe, for at få en ensartet og jævn tykkelse på hele overfladen: min kommer fra Guy Demarle, med henvisningskoden FLAVIE10 får I 10 % rabat på jeres første ordre.
5. Perforeret bageplade24cm cirkelTil en galette med en diameter på ca.
6. Placer vandet, det smeltede smør og saltet i skålen på røremaskinen med dejkrogen.
7. Tilsæt derefter melet, og ælt ved hastighed 1 i 1 til 2 minutter.
8. Stop med at ælte, så snart dejen er ensartet; hvis du ælter for længe, vil dejen blive elastisk.
9. Drys arbejdsfladen, læg dejen på arbejdsfladen og form den til en kugle.
10. Rul den let ud for at få et lille rektangel, pak den ind i plastfolie og læg den i køleskabet i minimum 30 minutter.
11. 10 minutter før dejen er færdig med at hvile, tag smørret ud af køleskabet.
12. Slå på smørret med kagerullen flere gange, så det bliver elastisk, men ikke blødt eller varmt.
13. Smørret skal være blødt, skinnende og elastisk, men ikke klæbrigt.

14. Læg smørret i midten af et stykke bagepapir og fold det, så det danner et lille rektangel.
15. Rul smørret ud i denne "indpakning" af bagepapir, så det får en ensartet tykkelse, og læg det i køleskabet sammen med dejen, så de har samme temperatur.
16. Derefter, rul dejen ud, så den er samme længde og angé så bred som smørret.
17. Placer smørret i midten af dejen, og fold dejen, så smørret er indkapslet, og vær opmærksom på ikke at fange luftbobler mellem smørret og dejen.
18. Sammenføj de to elementer ved at trykke på dem med kagerullen.
19. Derefter, rul dejen ud (hvis nødvendigt, husk at drysse mel på arbejdsfladen).
20. Dejen skal være mellem 3 og angé længere end bred.
21. Fjern derefter melet med en børste, og lav en dobbelt fold: fold lidt af bunden af dejen opad, og derefter toppen af dejen nedad (det sted, hvor de to mødes, må ikke være i midten, men i den nederste halvdel af dejen).
22. Kanterne skal mødes korrekt, I kan trække lidt i dejen for at få kanterne til at mødes godt, men uden at overlappe.
23. Derefter, fold dejen i to, og drej dejen en kvart omgang, så åbningen er til højre (som en bog).
24. Sammenføj toppen og bunden af dejen ved at trykke let med kagerullen.
25. Hvis dejen stadig er kold og har den rigtige konsistens, kan I fortsætte med den anden dobbelt fold; ellers pak den ind i plastfolie og læg den i køleskabet i 30 minutter, før I fortsætter.
26. Efter den anden dobbelt fold, pak dejen ind i plastfolie og lad den hvile i køleskabet i mindst 30 minutter.
27. Efter hvilen, lav igen to dobbelt folder (samme som første gang, hvis I føler, at dejen er blevet varm, klæbrige eller har andre problemer, kan I lægge den i køleskabet i et par minutter mellem den 3.
28. og 4.
29. dobbelt fold).
30. Når den sidste dobbelt fold er udført, pak dejen ind i plastfolie og lad den hvile i køleskabet i minimum 3 timer.
31. Pisk ægget, æggeblommen og sukkeret.
32. Tilsæt majsstivelsen, og bland godt.
33. Varm mælken og fløden op med vaniljestangen.
34. Hæld den varme væske over æggene, og hæld det hele tilbage i gryden og lad det tykne over medium varme under konstant omrøring.
35. Tag gryden af varmen, tilsæt smørret, bland godt, pak cremen ind i plastfolie og lad den køle helt af i køleskabet.
36. Bland det bløde smør med flormelis, pistaciemelet og melet.
37. Tilsæt æggene et ad gangen.
38. Frangipane pistacie : Pistaciecremen Vaniljecremen Nogle hele pistacier Bland vaniljecremen med pistaciecremen.
39. Hvis I som mig forbereder fyldet på forhånd og ønsker at fryse det, så fordel frangipanen i en cirkel på 24 cm, læg jeres bønne i og glat overfladen, og tilsæt derefter hele pistacier, før I lægger det hele i fryseren.
40. Ellers kan I også sprøjte frangipanen på butterdejen, hvis I ønsker at forberede det på dagen.
41. Skær to stykker af 250 til butterdej for at lave galetten.
42. Rul dejen ud til 2 til 3 mm tykkelse (maksimalt 4 mm, hvis I ønsker en større mængde butterdej, men ikke tykkere, ellers vil dejen ikke bage ordentligt).
43. Cirklerne af dej skal være ca.

44. 27-28 cm for at kunne samles og skæres korrekt.
45. Læg den frosne frangipane i midten af en cirkel af butterdej (eller sprøjt den, uden at glemme bønnen) og pensl lidt vand rundt om kanten af dejen med en pensel.
46. Dæk med den anden cirkel af butterdej, og tryk let på kanten for at samle de to dej.
47. Læg det hele i køleskabet eller fryseren i minimum 1 time.
48. Derefter, skær galetten i sin endelige form (dvs.
49. en cirkel på ca.
50. 26 cm) med en skærer eller en meget skarp kniv for ikke at presse butterdejen.
51. Pisk ægget med fløden til pensling.
52. Pensl et første lag af pensling på galetten.
53. Lad den "skorpe" i mindst 30 minutter, og pensl derefter et andet lag og lad den hvile i yderligere 30 minutter.
54. Derefter, med spidsen af en kniv kan I dekorere jeres galette, det er ikke nødvendigt, hvis I som mig dækker den med pistacier efter bagning.
55. Lav nogle små huller på overfladen af galetten for at lade dampen slippe ud under bagningen.
56. Placer galetten på en perforeret bageplade dækket med bagepapir og bag den i en forvarmet ovn ved 180°C i 30 til 40 minutter.
57. I nyder den!