

Schokoladen-Pistazien-Königskuchen

Ingrédients

- 375 g Mehl T55
- 7 g Salz
- 185 g Wasser
- 50 g Butter
- 200 g Tourierbutter
- 75 g Milch
- 15 g Ei
- 10 g Zucker
- 5 g Maisstärke
- 25 g Caraïbes Dunkelschokolade (66% Kakao)
- 50 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 50 g Pistazienpulver
- 5 g Mehl
- 1 Ei
- 35 g ganze Pistazien
- 10 g Nibs (oder alternativ dunkle Schokoladenstückchen)
- 1 Ei und etwas Sahne zum Bestreichen

Préparation

1. Vierte und wahrscheinlich letzte Galette dieses Jahres, mit einer Kombination, die immer sehr beliebt ist: Schokolade & Pistazie.
2. Eine gut duftende Frangipane, ganze Pistazien und ein bisschen knackige Kakaonibs, das alles in einem schön knusprigen Blätterteig, das ist das Programm!
3. Werkzeug: Schneebesen Teigroller Perforiertes Blech Zutaten: Ich habe die Koro Pistazien verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der ganzen Website (nicht affiliert).
4. Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der ganzen Website (affiliert).
5. Zubereitungszeit: 1h30, viel Ruhezeit und 40 Minuten Backzeit Für eine Galette von ca.
6. 25 cm Durchmesser: Der Blätterteig: Mehl T55 Salz Wasser Butter Tourierbutter Mit diesen Mengen haben Sie genug für alettes.
7. Sie können natürlich Teigstücke für eine zukünftige Verwendung einfrieren.
8. Butter.
9. Mischen Sie es mit dem Wasser, dann fügen Sie das Salz und das Mehl hinzu.
10. Kneten Sie bei niedriger Geschwindigkeit für 2 bis 3 Minuten, formen Sie dann eine Kugel, rollen Sie sie zu einem kleinen Rechteck aus und stellen Sie sie für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank.
11. Nach der Ruhezeit im Kühlschrank arbeiten Sie die Butter mit dem Nudelholz (das Ziel ist es, sie nicht sahnig, sondern eher elastisch zu machen, damit sie nicht bricht).
12. Dazu klopfen Sie die Butter mit dem Nudelholz, falten Sie sie dann und wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie die richtige Konsistenz erhalten) und rollen Sie sie dann in ein gefaltetes Pergamentpapierquadrat.
13. Dann rollen Sie den Teig zu einem Rechteck von gleicher Breite und dreimal so lang wie die Butter aus.
14. Legen Sie die Butter in die Mitte.
15. Falten Sie den Teig, um die Butter zu bedecken.

16. Drehen Sie den Teig um ein Viertel, dann drücken Sie die Ober- und Unterseite flach, damit der Teig beim Ausrollen nicht verformt wird.
17. Rollen Sie den Teig zu einem großen Rechteck aus.
18. Falten Sie den Teig wie auf dem unteren Foto: Klappen Sie einen großen Teil des Teigs von oben nach unten und einen kleinen Teil von unten nach oben.
19. Die beiden Teile sollten sich nicht überlappen.
20. Falten Sie den Teig noch einmal in zwei: Drehen Sie den Teig um ein Viertel, dann wiederholen Sie denselben Prozess (ausrollen, falten).
21. Sie haben zwei doppelte Touren gemacht.
22. Zu diesem Zeitpunkt wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und legen Sie ihn für 3 bis 45 Minuten in den Kühlschrank (bei Bedarf, wenn der Teig zu schnell warm wird, können Sie ihn zwischen jeder Tour kühl stellen).
23. Nach der Ruhezeit wiederholen Sie denselben Prozess: Machen Sie zwei doppelte Touren, dann stellen Sie den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
24. Die Konditorcreme: Milch Ei Zucker Maisstärke Caraïbes Dunkelschokolade (66% Kakao) Erhitzen Sie die Milch.
25. Verquirlen Sie das Ei mit dem Zucker und der Maisstärke.
26. Gießen Sie die heiße Milch darüber, dann gießen Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
27. Gießen Sie die Creme über die Schokolade, mischen Sie gut, dann bedecken Sie die Creme mit Folie und lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen.
28. Die Pistaziencreme: weiche Butter Puderzucker Pistazienpulver Mehl 1 Ei Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker.
29. Fügen Sie dann das Pistazienpulver hinzu, dann das Mehl und schließen Sie mit dem Ei ab.
30. Die Frangipane: ganze Pistazien Nibs (oder alternativ dunkle Schokoladenstückchen) Lösen Sie die Pâtissière-Creme mit einem Schneebesen auf, dann mischen Sie die Pâtissière-Creme und die Pistaziencreme zusammen.
31. Fügen Sie anschließend die Pistazien und die Nibs hinzu.
32. Der Zusammenbau und das Backen: 1 Ei und etwas Sahne zum Bestreichen Teilen Sie Ihren Blätterteig in leicht große Stücke.
33. Wenn Sie nur eine Galette machen, können Sie zwei der Stücke einfrieren.
34. Rollen Sie einen der beiden Teige so aus, dass Sie einen Kreis von etwa 25 cm Durchmesser ausschneiden können.
35. Verstreichen Sie die Frangipane auf dem Teig, so dass rundum etwa 2 cm frei bleiben.
36. Fügen Sie zu diesem Zeitpunkt die Bohne hinzu und drücken Sie sie in die Creme.
37. Verteilen Sie ein wenig Wasser auf dem Rand des Teigs (damit der zweite an den ersten haftet).
38. Rollen Sie den zweiten Teig aus, dann bedecken Sie die Frangipane damit.
39. Drücken Sie leicht auf den Rand, damit die beiden Teige aneinander haften und beim Backen keine Auslaufgefahr besteht.
40. Schneiden Sie den Teig mit einem scharfen Messer oder einem Cutter aus einem Kreis aus.
41. Legen Sie die Galette für mindestens 1h30 in den Kühlschrank (Sie können sie die ganze Nacht lassen).
42. Drehen Sie dann die Galette um, dann bestreichen Sie sie ein erstes Mal mit der Mischung aus geschlagenem Ei und einem Tropfen Sahne (achten Sie darauf, die Glasur gut zu verstreichen und nicht an den Seiten herunterlaufen zu lassen, da sie das Blätterteig während des Backens am Aufgehen hindern würde).

43. Legen Sie sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.
44. Glasieren Sie sie ein zweites Mal und legen Sie sie erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank.
45. Schließlich ritzen Sie sie mit der Klinge eines Messers im gewünschten Muster ein.
46. Stechen Sie sie an 3 oder 4 Stellen auf der Oberfläche der Galette ein, damit der Dampf beim Backen entweichen kann und die Galette nicht platzt.
47. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 35 bis 40 Minuten, dann lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com