

Dreikönigskuchen mit Pekannüssen & Milkschokolade

Ingrédients

- 375g Mehl T55
- 7g Salz
- 185g Wasser
- 50g Butter
- 200g Tourierbutter
- 75g Milch
- 15g Ei
- 10g Zucker
- 5g Maizena
- 40g Jivara-Milkschokolade (40% Kakao)
- 50g weiche Butter
- 50g Puderzucker
- 50g gemahlene Pekannüsse
- 5g Mehl
- 1 Ei
- 40g Milkschokolade
- 25g Pekannüsse
- 1 Ei und etwas Sahne zum Bestreichen

Préparation

1. Zweite Galette für diese Epiphanie 2022, diesmal neu interpretiert, da sie mit einer Frangipane aus Milkschokolade und Pekannüssen gefüllt ist.
2. Das Rezept ist nicht komplizierter als ein klassisches Frangipane, es genügt, Schokolade in die Gebäckcreme zu geben und die Mandeln durch Pekannüsse zu ersetzen. Wenn Sie eine noch schokoladigere Galette wünschen, können Sie einen kakaohaltigen Blätterteig zubereiten, indem Sie einen kleinen Teil des Mehls durch ungesüßtes Kakaopulver in der Détrempe ersetzen.
3. Wenn Sie keine Zeit haben, Ihren Blätterteig selbst herzustellen, können Sie auch zwei butterhaltige aus dem Handel kaufen und nur die Füllung zubereiten!
4. Ausrüstung: Schneebesen Teigrolle Perforiertes Blech Zutaten: Ich habe die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Seite (nicht affiliert).
5. Ich habe die Jivara-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (affiliert).
6. Zubereitungszeit: 1h30, viel Ruhezeit und 40 Minuten BackzeitFür eine Galette mit ca.
7. 25 cm Durchmesser: Der Blätterteig: Mehl T55 Salz Wasser Butter Tourierbutter Mit diesen Mengen können Sie alettes machen.
8. Sie können die Teigstücke natürlich auch einfrieren, um sie später zu verwenden.
9. Butter schmelzen.
10. Mischen Sie sie mit dem Wasser, dann fügen Sie das Salz und das Mehl hinzu.
11. Kneten Sie es 2 bis 3 Minuten lang langsam, formen Sie dann eine Kugel, rollen Sie sie zu einem kleinen Rechteck aus und legen Sie es für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank.
12. Nach der Ruhezeit im Kühlschrank bearbeiten Sie die Butter mit der Teigrolle (Ziel ist es nicht, sie zu einer weichen Butter zu machen, sondern ihr eine elastische Konsistenz zu verleihen, die nicht bricht).
13. Schlagen Sie dazu mit der Rolle auf die Butter, falten Sie sie dann wieder zusammen und wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie die richtige Konsistenz erhalten) und rollen Sie sie dann in einem gefalteten

Backpapierquadrat aus.

14. Dann rollen Sie die Détrempe zu einem Rechteck aus, das genauso breit und dreimal so lang ist wie die Butter.
15. Legen Sie die Butter in die Mitte.
16. Falten Sie den Teig so, dass die Butter bedeckt ist.
17. Drehen Sie den Teig um eine Vierteldrehung, dann flachen Sie oben und unten ab, damit sich der Teig beim Ausrollen nicht verformt.
18. Rollen Sie den Teig zu einem großen Rechteck aus.
19. Falten Sie den Teig wie auf dem Bild unten: Klappen Sie einen großen Teil des oberen Teigs nach unten und einen kleinen Teil des unteren Teigs nach oben.
20. Die beiden Teile sollten nicht übereinander liegen.
21. Falten Sie den Teig erneut in zwei: Drehen Sie den Teig um eine Vierteldrehung, dann wiederholen Sie denselben Vorgang (ausrollen, falten).
22. Sie haben zwei doppelte Touren durchgeführt.
23. Zu diesem Zeitpunkt wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie ein und legen 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).
24. Nach der Ruhezeit wiederholen Sie denselben Vorgang: führen Sie zwei doppelte Touren durch, dann legen Sie den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
25. Die Gebäckcreme: Milch Ei Zucker Maizena Jivara-Milkschokolade (40% Kakao) Erhitzen Sie die Milch.
26. Das Ei mit dem Zucker und der Maizena verquirlen.
27. Gießen Sie die heiße Milch darüber, dann gießen Sie alles in den Topf zurück und lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
28. Gießen Sie die Creme über die Schokolade, gut mischen, dann die Creme mit Kontaktfolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.
29. Die Pekannusscreme: weiche Butter Puderzucker gemahlene Pekannüsse Mehl 1 Ei Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker.
30. Fügen Sie dann das Pekannussmehl hinzu, dann das Mehl und schließlich das Ei.
31. Die Frangipane: Milkschokolade Pekannüsse Lockern Sie die Gebäckcreme mit einem Schneebesen, dann mischen Sie die Gebäckcreme mit der Pekannusscreme.
32. Fügen Sie dann die grob gehackten Pekannüsse und die Schokolade hinzu.
33. Die Montage und das Backen: 1 Ei und etwas Sahne zum Bestreichen Schneiden Sie Ihren Blätterteig in leich große Stücke.
34. Wenn Sie nur eine Galette machen, können Sie zwei der Stücke einfrieren.
35. Rollen Sie einen der beiden Teige aus, um einen Kreis von etwa 25 cm Durchmesser auszuschneiden.
36. Verteilen Sie die Frangipane auf dem Teig, dabei lassen Sie etwa 2 cm rundherum frei.
37. Fügen Sie die Bohne zu diesem Zeitpunkt ein, indem Sie sie in die Creme drücken.
38. Befeuchten Sie den Rand des Teigs ganz leicht mit Wasser (damit der zweite auf dem ersten klebt).
39. Rollen Sie den zweiten Teig aus und bedecken Sie die Frangipane damit.
40. Drücken Sie leicht auf den Rand, damit die beiden Teige aneinander haften und beim Backen nichts ausläuft.
41. Schneiden Sie den Teig mit einem scharfen Messer oder einem Cutter aus, um einen Kreis zu erhalten.
42. Stellen Sie die Galette für mindestens 1h30 in den Kühlschrank (Sie können sie die ganze Nacht dort lassen).

43. Drehen Sie dann die Galette um und bestreichen Sie sie das erste Mal mit der Mischung aus verquirltem Ei und einem Tropfen Sahne (achten Sie darauf, die Glasur gut zu verteilen und nicht an den Seiten der Galette herunterlaufen zu lassen, da dies das Aufgehen des Blätterteigs während des Backens verhindern würde).
44. Legen Sie sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.
45. Bestreichen Sie sie dann ein zweites Mal und legen Sie sie erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank.
46. Ritzen Sie schließlich mit der Messerklinge das gewünschte Muster ein.
47. Stechen Sie an 3 oder 4 Stellen in die Galettenoberfläche, damit der Dampf beim Backen entweichen kann und die Galette nicht platzt.
48. Backen Sie die Galette im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 35 bis 40 Minuten und lassen Sie sie dann auf einem Gitter abkühlen.
49. Guten Appetit!