

Dreikönigskuchen mit Frangipane (Mandel oder Haselnuss)

Ingrédients

- 375g Typ 55 Mehl
- 7g Salz
- 185g Wasser
- 50g Butter
- 200g Tourierbutter
- 70g Milch
- 15g Ei
- 15g Zucker
- 8g Maizena
- 50g weiche Butter
- 50g Puderzucker
- 50g Haselnusspulver
- 10g Mehl
- 1 Ei
- 1 Ei und etwas Sahne für die Verglasung

Préparation

1. Erstes Rezept für Galette des Jahres, ich beginne mit dem großen Klassiker: die Frangipane!
2. Ich habe Haselnusspulver verwendet, aber das Rezept ist identisch, egal welche Nussfrucht Sie verwenden, also können Sie die Haselnuss durch Mandel, Pistazie, Pekannuss.
3. ersetzen.
4. Wenn Sie einen intensiveren Geschmack möchten, können Sie sogar einen Löffel Nussfruchtpüree in Ihre Konditorcreme hinzufügen.
5. An Ihre Nudelholzrollen!
6. Ausrüstung: Schneebesen Nudelholz Perforiertes Blech Zutaten: Ich habe Haselnusspulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die ganze Seite (nicht verbunden).
7. Ich habe Vanille Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die ganze Seite (verbunden).
8. Zubereitungszeit: 1h30, viel Ruhezeit und 40 Minuten Backen Für eine Galette von ca.
9. 25 cm Durchmesser: Der Blätterteig: Typ 55 Mehl Salz Wasser Butter Tourierbutter Mit diesen Mengen können Sie alettes machen.
10. Sie können natürlich Teiglinge für eine zukünftige Verwendung einfrieren.
11. Butter.
12. Mischen Sie sie mit dem Wasser, dann fügen Sie das Salz und das Mehl hinzu.
13. Kneten Sie bei niedriger Geschwindigkeit 2 bis 3 Minuten, dann formen Sie eine Kugel, rollen Sie sie zu einem kleinen Rechteck aus und legen Sie sie für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank.
14. Nach der Ruhezeit im Kühlschrank bearbeiten Sie die Butter mit dem Nudelholz (das Ziel ist es nicht, sie zu einer Creme zu machen, sondern ihr eine elastische Textur zu geben, die nicht bricht).
15. Dazu schlagen Sie auf die Butter mit dem Nudelholz, dann falten Sie sie und wiederholen es, bis die richtige Textur erreicht ist) und rollen Sie sie in ein gefaltetes Quadrat aus Backpapier.
16. Dann rollen Sie die Detrempe zu einem Rechteck aus, das genauso breit und dreimal so lang wie die Butter ist.
17. Legen Sie die Butter in die Mitte.

18. Falten Sie den Teig, um die Butter zu bedecken.
19. Drehen Sie den Teig um ein Viertel, dann drücken Sie die Ober- und Unterseite flach, damit sich der Teig beim Ausrollen nicht verformt.
20. Rollen Sie den Teig zu einem großen Rechteck aus.
21. Falten Sie den Teig wie auf dem Foto unten: Klappen Sie einen großen Teil des Teigs von oben nach unten und einen kleinen Teil von unten nach oben.
22. Die beiden Teile sollten sich nicht überlappen.
23. Falten Sie den Teig noch einmal in zwei: Drehen Sie den Teig um ein Viertel und wiederholen Sie den Vorgang (ausrollen, falten).
24. Sie haben zwei doppelte Touren gemacht.
25. 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 erwärmt, können Sie ihn zwischen den Touren kühlen).
26. Nach der Ruhezeit wiederholen Sie den Vorgang: Machen Sie zwei doppelte Touren und legen Sie dann den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
27. Die Konditorcreme: Milch Ei Zucker Maizena ~~Vanilleschote~~ Erhitzen Sie die Milch mit der Vanille.
28. Schlagen Sie das Ei mit dem Zucker und der Maizena.
29. Gießen Sie die heiße Milch darüber, dann geben Sie alles zurück in den Topf und lassen es bei mittlerer Hitze andicken, dabei ständig rühren.
30. Legen Sie Folie auf die Creme und lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen.
31. Die Haselnusscreme: weiche Butter Puderzucker Haselnusspulver Mehl 1 Ei Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker.
32. Fügen Sie dann das Haselnusspulver hinzu, dann das Mehl und beenden mit dem Ei.
33. Die Frangipane: Lockern Sie die Konditorcreme mit einem Schneebesen, dann mischen Sie die Konditorcreme und die Haselnusscreme.
34. Die Montage und das Backen: 1 Ei und etwas Sahne für die Verglasung Schneiden Sie Ihren Blätterteig in leichte Stücke.
35. Wenn Sie nur eine Galette machen, können Sie zwei der Stücke einfrieren.
36. Rollen Sie einen der beiden Teige aus, sodass ein Kreis von etwa 25cm Durchmesser ausgeschnitten werden kann.
37. Verteilen Sie die Frangipane auf dem Teig und lassen Sie etwa 2cm rundherum frei.
38. Fügen Sie die Bohne zu diesem Zeitpunkt hinzu, indem Sie sie in die Creme drücken.
39. Geben Sie ein wenig Wasser auf den Rand des Teigs (damit der zweite am ersten haftet).
40. Rollen Sie den zweiten Teig aus, dann bedecken Sie die Frangipane damit.
41. Drücken Sie leicht auf den Rand, damit die beiden Teige aneinander haften und beim Backen nicht auslaufen.
42. Schneiden Sie den Teig mit einem scharfen Messer oder Cutter aus, sodass ein Kreis entsteht.
43. Legen Sie die Galette für mindestens 1h30 in den Kühlschrank (Sie können sie die ganze Nacht lassen).
44. Dann drehen Sie die Galette um, dann glasieren 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 Blättern beim Backen verhindert).
45. Legen Sie sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.
46. Dann glasieren Sie sie ein zweites Mal und legen Sie sie nochmals für 30 Minuten in den Kühlschrank.

47. Scoren Sie sie schließlich mit der Messerklinge nach dem gewünschten Design.
48. Durchstechen Sie sie an 3 oder 4 Stellen auf der Oberfläche, damit der Dampf beim Backen entweichen kann und die Galette nicht explodiert.
49. 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