

Re a torto 100% pistako

Ingrédients

- 500g da faruno T55
- 50g da fandita butero
- 10g da salo
- 250g da akvo
- 325g da butero
- 10 minutojn anta la fino de la ripozo de la pasto, elprenu la buteron el la fridujo. Batu la buteron kun la flaka rullo plurfoje, por akiri elastan sed ne kreman a varmigitan buteron. La butero devas esti mola, brila kaj elastika sed ne glui ema.
- 25g da ovo
- 10g da ovokulmo
- 30g da brunaj sukeroj
- 30g da maizena
- 80g da plena likva kremoj
- 80g da plena lakto
- 1 vanila podeto
- 15g da butero
- 100g da pistacia pulvoro
- 100g da pulvora sukero
- 100g da butero kremigita
- 2 ovojn
- 20g da faruno
- 1 ovo kaj unu kulero da likva kremo por la orumado
- 85g da hakitaj pistacioj

Préparation

1. Duea galette de i tiu jaro 2026, galette 100% pistacio; la bûche pistacio estas iu jaro unu el viaj plej atataj, mi pensis, ke recepto de galette des rois kun frangipane el pistacio anka pla os al vi!
2. Vi trovos do sube la recepton de la flaka pasto (klasika i tie, sed vi anka povas fari inversan flakan paston a uzi komercan paston, en tiu kazo provu trovi unu pura butero kaj sufi e dika) same kiel la recepton de la frangipane el pistacio, kompreneble.
3. Ingrediencoj :Mi uzis la pistaciojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiiliate).
4. Materialo :Mi uzis flakan rullon kun ustigeblaj ringoj, por havi flakan paston bone homogenan kaj de egala dikeco sur la tuta surfaco: la mia venas de Guy Demarle, kun la referenca kodo FLAVIE10, vi ricevas 10 rabaton sur via unua mendo.
5. Metu la akvon, la anta e fanditan buteron kaj la salon en la mikseron kun la hakilo.
6. Poste aldonu la farunon, kaj amasigu je rapido 1 dum 1 is 2 minutoj.
7. Haltu amasigi tuj kiam la pasto estas homogena, se vi amasigas tro longe, la pasto fari os elastika.
8. Floru la laboran tablon, metu la paston sur la laboran tablon kaj formu globon.
9. Etendu in iomete por akiri malgrandan rektangulon, poste envolvu in en plasto kaj metu in en la malvarmon dum minimumo 30 minutoj.
10. 10 minutojn anta la fino de la ripozo de la pasto, elprenu la buteron el la fridujo.
11. Batu la buteron kun la flaka rullo plurfoje, por akiri elastan sed ne kreman a varmigitan buteron.
12. La butero devas esti mola, brila kaj elastika sed ne glui ema.
13. Metu la buteron en la centron de folio de sulfurizita papero kaj faldu in por akiri malgrandan rektangulon.

14. Etendu la buteron en ĉi tiu "envolvilo" de sulfurizita papero por havi homogenan dikecon, poste metu ĝin en la fridujo kun la pasto por ke ĝi estu je la sama temperaturo.
15. Poste, etendu la paston tiel ke ĝi estu la sama longo kaj 2 fojojn pli larĝa ol la butero.
16. Metu la buteron en la centron de la pasto, kaj faldu la paston por enfermi la buteron, zorgante ne enpreni aeron inter la butero kaj la pasto.
17. Fermu la du elementojn premante ilin kun la flaka rullo.
18. Poste, etendu la paston (se necese, pensu fari la laboran tablon).
19. La pasto devas esti inter 3 kaj 4 fojojn pli longa ol larĝa.
20. Poste forigu la farunon per broso, poste faru duoblan turnon: faldu iomete la malsupran parton de la pasto supren, poste la supran parton de la pasto malsupren (la loko kie la du renkontiĝas ne devas esti en la mezo, sed en la malsupra duono de la pasto).
21. La bordoj devas ĝuste renkontiĝi, vi povas tiri iomete la paston por havi bordojn kiuj bone renkontiĝas, sed sen supermeti.
22. Poste, faldu la paston duonon, poste turnu la paston kvarte, tiel ke la malfermo estu sur la dekstra flanko (kiel libro).
23. Fermu la supran kaj malsupran parton de la pasto per malpeza premo kun la flaka rullo.
24. Se la pasto ankoraŭ estas malvarmeta kaj havas la ŝtatan konsistencon, vi povas daŭrigi kun la dua duobla turniĝo, alie envolvu ĝin kaj metu ĝin en la malvarmon dum 30 minutoj antaŭ ol daŭrigi.
25. Post la dua duobla turniĝo, envolvu la paston kaj lasu ĝin en la fridujo dum almenaŭ 30 minutoj.
26. Post la ripozo, faru denove du duoblajn turniĝojn (same kiel la unuan fojon, se vi sentas, ke via pasto varmigiĝis, ke ĝi gluiĝas aŭ alia problemo, vi povas remeti ĝin en la malvarmon dum kelkaj minutoj inter la 3-a kaj 4-a duobla turniĝo).
27. Post la lasta duobla turniĝo, envolvu la paston kaj lasu ĝin en la malvarmo dum minimumo 3 horoj.
28. Batu la ovon, la ovokulmon kaj la sukeron.
29. Aldonu la maizenan, bone miksu.
30. Faru varmigi la lakton kaj la kremon kun la vanila podeto.
31. Versu la varman likvaĵon sur la ovojn, poste reetu ĝin en la kaserolon kaj faru densiĝi je meza fajro, miksaĵo sen ese.
32. Forigu de la fajro, aldonu la buteron, bone miksu, poste envolvu la kremon en kontakto kaj lasu ĝin tute malvarmeti ĉi en la fridujo.
33. Miksu la kremigitan buteron kun la pulvora sukero, la pistacia pulvoro kaj la faruno.
34. Aldonu la ovojn unu post unu.
35. Frangipane pistacio : La pistacia kremopasta o La vanila kremopasta o luj tuta pistacioj Miksu la vanilan kremopastaĵon kun la pistacia kremopasta o.
36. Se kiel mi, vi preparas la plenigaĵon antaŭe kaj volas frostigi ĝin, etendu la frangipane en cirklo de 24cm, metu vian fabon kaj glatigu la surfacon, poste aldonu kelkajn tuta pistacioj antaŭ ol meti ĝin en la frostigilon.
37. Alie, vi ankaŭ povas poŝi la frangipane sur la flaka pasto se vi volas prepari ĝin la tagon de.
38. Tranĉu du pecojn de 250 ĝis da flaka pasto por fari la gallette.
39. Etendu la pastojn sur 2 ĝis 3mm dikeco (maksimumo 4mm se vi volas pli grandan kvanton da flaka pasto, sed ne pli dika alie la pasto ne bakos ĝuste).
40. La cirkloj de pasto devas esti ĉirkaŭ 27-28cm por ebligi ilin fandi kaj ĝuste tranĉi.
41. Metu la diskon de frostigita frangipane en la centron de cirklo de flaka pasto (aŭ poŝu ĝin, ne forgesante la fabon) kaj etendu iom da akvo sur la randoj de la pasto per broso.

42. Kovru kun la dua cirklo de flaka pasto, kaj premu iomete sur la rando por fandi la du pastojn.
43. Metu ion en la fridujo a frostigilon dum minimumo 1 horo.
44. Poste, detalu la galette en ia fina formo (do cirklo de irka 26cm) kun tran ilo a tre akra kulero por ne premadi la flankan paston.
45. Turnu la galette por havi la plata flankon supre.
46. Batu la ovon kun la kremo por la orumado.
47. Etendu per broso unuan tavolon de orumado sur la galette.
48. Lasu in "krusti" dum almena 30 minutoj, poste etendu duan tavolon de orumado kaj lasu ankora ripozi 30 minutojn.
49. Poste, per la pinto de tran ilo vi povas ornamu vian galette, tio ne estas necese se kiel mi vi kovras in per pistacioj post bakado.
50. Faru kelkajn malgrandajn truojn sur la surfaco de la galette por permesi al la vaporoj eliri dum la bakado.
51. Metu la galette sur perforitan pladon kovritan per sulfurizita papero kaj baku in en la anta varmita forno je 180°C dum 30 is 40 minutoj.
52. Lasu in malvarmeti i sur grido, poste vi povas prepari siropon (da akvo por da sukeroj alportitaj al bolado), etendi in per broso sur la tuta galette kaj tuj alglui la hakitajn pistaciojn supre anta ol ui!