

Galette de reyes chocolate y pistacho

Ingrédients

- 375g de harina T55
- 7g de sal
- 185g de agua
- 50g de mantequilla
- 200g de mantequilla de tourage
- 75g de leche
- 15g de huevo
- 10g de azúcar
- 5g de maicena
- 25g de chocolate negro Caraïbes (66% de cacao)
- 50g de mantequilla pomada
- 50g de azúcar glas
- 50g de polvo de pistacho
- 5g de harina
- 1 huevo
- 35g de pistachos enteros
- 10g de grué (o en su defecto chispas de chocolate negro)
- 1 huevo y un poco de crema para el dorado

Préparation

1. Cuarta y probablemente última galette para este año, con una combinación que siempre gusta mucho: chocolate y pistacho.
2. Un frangipane bien perfumado, pistachos enteros y un poco de grué de cacao crocante, todo en una hojaldre bien crujiente, jese es el programa!
3. Material: Batidor Rodillo de pastelería Placa perforada Ingredientes: Utilicé los pistachos Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Utilicé el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 1h30, mucho reposo y 40 minutos de cocción Para una galette de 25cm de diámetro aproximadamente: La masa de hojaldre: de harina T55 de sal de agua de mantequilla de mantequilla de tourage Con estas cantidades tendrás suficiente para hacer alettes.
6. Puedes, por supuesto, congelar trozos de masa para un uso futuro.
7. Derrite los de mantequilla.
8. Mézclala con el agua, luego añade la sal y la harina.
9. Amasa a baja velocidad durante 2 a 3 minutos, luego forma una bola, extiéndela en un pequeño rectángulo y ponla en el refrigerador durante mínimo 45 minutos.
10. Después del reposo en el refrigerador, trabaja la mantequilla con el rodillo de pastelería (el objetivo no es hacerla pomada, sino darle una textura elástica, que no se rompa).
11. Para ello, golpea la mantequilla con el rodillo, luego dóblala y sigue hasta obtener la textura adecuada) y luego extiéndela en una hoja de papel de hornear doblada en cuadrado.
12. Luego, extiende la masa en un rectángulo del mismo ancho y tres veces más largo que la mantequilla.
13. Coloca la mantequilla en el centro.
14. Doble la masa para cubrir la mantequilla.
15. Gira la masa un cuarto de vuelta, luego aplana la parte superior e inferior para que la masa no se

deforme al extenderla.

16. Extiende la masa en un gran rectángulo.

17. Doble la masa como en la foto de abajo: dobla una gran parte de la masa desde la parte superior hacia abajo, y una pequeña parte desde la parte inferior hacia arriba.

18. Las dos partes no deben superponerse.

19. Vuelve a doblar la masa en dos: Gira la masa un cuarto de vuelta, luego repite el mismo proceso (extiende, dobla).

20. Has realizado dos vueltas dobles.

21. En este momento, envuelve la masa en film plástico y colócala en el refrigerador durante 3 a 45 minutos (si es necesario, si la masa se calienta demasiado rápido, puedes refrigerarla entre cada vuelta).

22. Después del reposo, repite el mismo proceso: encadena dos vueltas dobles, luego pone la masa en el refrigerador durante al menos 30 minutos.

23. La crema pastelera: de leche de huevo de azúcar de maicena de chocolate negro Caraïbes (66% de cacao) Calienta la leche.

24. Bate el huevo con el azúcar y la maicena.

25. Vierte la leche caliente encima, luego vierte todo en la cacerola y espesa a fuego medio, mezclando constantemente.

26. Vierte la crema sobre el chocolate, mezcla bien, luego cubre la crema en contacto y enfría en el refrigerador.

27. La crema de pistacho: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de pistacho de harina 1 huevo Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas.

28. Luego añade el polvo de pistacho, luego la harina y termina con el huevo.

29. La frangipane: de pistachos enteros de grué (o en su defecto chispas de chocolate negro) Afloja la crema pastelera con un batidor, luego mezcla la crema pastelera y la crema de pistacho.

30. Luego añade los pistachos y el grué.

31. El montaje y la cocción: 1 huevo y un poco de crema para el dorado Corta tu masa de hojaldre en 4 piezas iguales.

32. Si solo vas a hacer una galette, puedes congelar dos de los trozos.

33. Extiende una de las dos masas de manera que puedas cortar un círculo de aproximadamente 25cm de diámetro.

34. Extiende el frangipane sobre la masa, dejando aproximadamente 2cm de borde libre en todo el contorno.

35. Añade la haba en este momento presionándola en la crema.

36. Extiende un poquito de agua en el borde de la masa (para que la segunda se adhiera a la primera).

37. Extiende la segunda masa, luego cubre el frangipane con ella.

38. Presiona ligeramente en el borde para que las dos masas se adhieran entre sí y no haya fugas durante la cocción.

39. Corta la masa con un cuchillo bien afilado o un cúter para obtener un círculo.

40. Pon la galette en el refrigerador durante al menos 1h30 (puedes dejarla toda la noche).

41. Luego, voltear la galette y barnízala por primera vez con la mezcla de huevo batido y una gota de crema (ten cuidado de extender bien el barniz y no dejar que se escurra por los lados de la galette, ya que esto evitaría que el hojaldre se desarrolle en la cocción).

42. Ponla en el refrigerador durante 30 minutos.

43. Luego, barnízala una segunda vez y vuelve a ponerla en el refrigerador durante 30 minutos.

44. Finalmente, ráyala con la hoja de un cuchillo según el diseño deseado.
45. Haz 3 o 4 agujeros en la superficie de la galette para que el vapor pueda escapar durante la cocción y la galette no explote.
46. Hornéala en el horno precalentado a 180°C durante 35 a 40 minutos, luego déjala templar sobre una rejilla y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com