

Galette de reyes cookie (inspiración Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g de harina T55
- 50g de mantequilla derretida
- 10g de sal
- 250g de agua
- 325g de mantequilla
- 10 minutos antes de que termine el reposo de la masa, saca la mantequilla del refrigerador. Golpea la mantequilla con el rodillo varias veces, de manera que obtengas una mantequilla elástica pero no pomada o caliente. La mantequilla debe ser suave, brillante y elástica pero no pegajosa.
- 45g de mantequilla pomada
- 30g de azúcar moreno
- 30g de azúcar granulada
- 13g de huevo entero
- 75g de harina
- 1g de levadura química
- 95g de trocitos de chocolate negro
- 25g de huevo
- 10g de yema de huevo
- 30g de azúcar moreno
- 30g de maicena
- 80g de nata líquida entera
- 80g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 15g de mantequilla
- 100g de harina de avellana
- 100g de azúcar glas
- 100g de mantequilla pomada
- 2 huevos
- 20g de harina
- 50g de trocitos de chocolate
- 200g de crema de avellanas
- 1 huevo y una cucharada de nata líquida para el dorado

Préparation

1. Después de los troncos de diciembre, ¡aquí estamos con las galettes de enero!
2. Pequeña confesión, no soy una gran amante de la galette de los reyes y de la frangipane, y tampoco es uno de los pasteles que más me gusta hacer.
3. pero cuando vi pasar la galette cookie de Picard que ha hecho furor en las redes estas últimas semanas, ¡me dio ganas de hacer una versión!
4. Y así que, aquí está la mía: la de Picard está únicamente rellena de crema de avellanas, la mía también incluye frangipane de avellana (puedes hacerla de almendra si prefieres) y trocitos de chocolate.
5. Aparte de eso, masa de hojaldre por supuesto, pero también un disco de cookie crujiente para terminar esta galette muy ¡muy!
6.) golosa Ingredientes :He utilizado la harina de avellanas Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. He utilizado los trocitos de chocolate de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).

8. Material :He utilizado un rodillo de cocina con anillos ajustables, para tener una masa de hojaldre bien homogénea y de grosor uniforme en toda la superficie: el mío es de Guy Demarle, con el código de patrocinio FLAVIE10, tienes 10 de descuento en tu primer pedido.
9. Placa perforada Círculo de 24cm Para una gallette de aproximadamente 25cm de diámetro: Masa de hojaldre clásica: de harina T55 de mantequilla derretida de sal de agua de mantequilla Coloca el agua, la mantequilla previamente derretida y la sal en el bol de la batidora equipada con el gancho.
10. Luego añade la harina y amasa a velocidad 1 durante 1 a 2 minutos.
11. Detén el amasado tan pronto como la masa esté homogénea, si amasas demasiado tiempo la masa se volverá elástica.
12. Enharina la superficie de trabajo, coloca la masa en la superficie de trabajo y forma una bola.
13. Extiéndela ligeramente para obtener un pequeño rectángulo, luego envuélvela en film transparente y colócala en el refrigerador durante un mínimo de 30 minutos.
14. 10 minutos antes de que termine el reposo de la masa, saca la mantequilla del refrigerador.
15. Golpea la mantequilla con el rodillo varias veces, de manera que obtengas una mantequilla elástica pero no pomada o caliente.
16. La mantequilla debe ser suave, brillante y elástica pero no pegajosa.
17. Coloca la mantequilla en el centro de una hoja de papel sulfurizado y dóblala para obtener un pequeño rectángulo.
18. Extiende la mantequilla en esta "envoltura" de papel sulfurizado de manera que tenga un grosor homogéneo, luego colócala en el refrigerador junto con la masa para que estén a la misma temperatura.
19. Luego, extiende la masa de manera que sea de la misma longitud y 2 veces más ancha que la mantequilla.
20. Coloca la mantequilla en el centro de la masa y dobla la masa para encerrar la mantequilla, teniendo cuidado de no atrapar burbujas de aire entre la mantequilla y la masa.
21. Sella los dos elementos presionando sobre ellos con el rodillo.
22. Luego, extiende la masa (si es necesario, recuerda enharinar la superficie de trabajo).
23. La masa debe ser entre 3 y 4 veces más larga que ancha.
24. Luego quita la harina con un cepillo, y haz un doble pliegue: dobla un poco la parte inferior de la masa hacia arriba, luego la parte superior de la masa hacia abajo (el lugar donde se unen no debe estar en el medio, sino en la mitad inferior de la masa).
25. Los bordes deben unirse correctamente, puedes tirar un poco de la masa para que los bordes se unan bien, pero sin superponerse.
26. Luego, dobla la masa por la mitad, y gira la masa un cuarto de vuelta, de manera que la abertura quede en el lado derecho (como un libro).
27. Sella la parte superior e inferior de la masa presionando ligeramente con el rodillo.
28. Si la masa aún está fría y tiene la consistencia adecuada, puedes continuar con el segundo doble pliegue, de lo contrario, envuélvela y colócala en el refrigerador durante 30 minutos antes de continuar.
29. Después del segundo doble pliegue, envuelve la masa y déjala en el refrigerador durante al menos 30 minutos.
30. Después del reposo, haz nuevamente dos doble pliegues (igual que la primera vez, si sientes que tu masa se ha calentado, que se pega o tiene otro problema, puedes volver a ponerla en el refrigerador unos minutos entre el 3° y el 4° doble pliegue).
31. Una vez realizado el último doble pliegue, envuelve la masa y déjala en el refrigerador durante un mínimo de 3 horas.
32. La cookie: de mantequilla pomada de azúcar moreno de azúcar granulada de huevo entero de harina

de levadura química de trocitos de chocolate negro Mezcla la mantequilla pomada con los azúcares, la harina y la levadura.

33. Luego añade el huevo, y después los trocitos de chocolate.

34. Extiende la masa de cookie en un círculo de 26cm de diámetro, con un grosor de 2mm.

35. Coloca el disco de cookie en el congelador hasta la cocción.

36. Frangipane estilo cookie: Crema pastelera de vainilla: de huevo de yema de huevo de azúcar moreno de maicena de nata líquida entera de leche entera 1 vaina de vainilla de mantequilla Bate el huevo, la yema de huevo y el azúcar.

37. Añade la maicena, mezcla bien.

38. Calienta la leche y la nata con la vaina de vainilla.

39. Vierte el líquido caliente sobre los huevos, luego vuelve a poner todo en la cacerola y haz espesar a fuego medio, mezclando sin parar.

40. Fuera del fuego, añade la mantequilla, mezcla bien, luego envuelve la crema en contacto y déjala enfriar completamente en el refrigerador.

41. Crema de avellana: de harina de avellana de azúcar glas de mantequilla pomada 2 huevos de harina Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, la harina de avellana y la harina.

42. Añade los huevos uno a uno.

43. Frangipane de avellana & trocitos de chocolate: La crema de avellana La crema pastelera de trocitos de chocolate de crema de avellanas Mezcla la crema pastelera con la crema de avellana.

44. Añade los trocitos de chocolate.

45. Si como yo, preparas el relleno con antelación y deseas congelarlo, extiende la frangipane en un círculo de 24cm, coloca tu haba, alisa la superficie y añade la crema de avellanas encima antes de colocar todo en el congelador.

46. De lo contrario, también puedes poner la frangipane y la crema de avellanas sobre la masa de hojaldre si deseas prepararla el día D.

47. Montaje & cocción: 1 huevo y una cucharada de nata líquida para el dorado Corta dos porciones de 250 a de masa de hojaldre para realizar la galette.

48. Extiende las masas sobre 2 a 3mm de grosor (máximo 4mm si deseas una mayor cantidad de masa de hojaldre, pero no más gruesa, de lo contrario la masa no se cocinará correctamente).

49. Los círculos de masa deben ser de aproximadamente 27-28cm para permitir unirlos y cortarlos correctamente.

50. Coloca el disco de frangipane congelada en el centro de un círculo de masa de hojaldre (o bien pon la frangipane y la crema de avellanas, sin olvidar la haba) y extiende un poco de agua en los bordes de la masa con un pincel.

51. Cubre con el segundo círculo de masa de hojaldre y presiona ligeramente en el borde para sellar las dos masas.

52. Coloca todo en el refrigerador o congelador durante un mínimo de 1 hora.

53. Luego, recorta la galette en su forma final (es decir, un círculo de aproximadamente 26cm) con un cortador o un cuchillo muy afilado para no aplastar la masa de hojaldre.

54. Voltea la galette para que el lado plano quede arriba.

55. Bate el huevo con la nata para el dorado.

56. Extiende con un pincel una primera capa de dorado sobre la galette.

57. Déjala "cortejar" durante al menos 30 minutos, luego extiende una segunda capa de dorado y deja reposar otros 30 minutos.

58. Por supuesto, la galette será cubierta por la cookie, así que el dorado no es obligatorio, pero prefiero hacerlo de todos modos para dorar más la masa de hojaldre.
59. Haz algunos pequeños agujeros en la superficie de la galette para permitir que el vapor escape durante la cocción.
60. Coloca la galette en una bandeja perforada cubierta con papel sulfurizado y hornéala en el horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.
61. Luego, sáquela del horno y añade el disco de cookie encima.
62. Vuelve a colocar la galette en el horno de 10 a 15 minutos para terminar la cocción.
63. Deja enfriar sobre una rejilla y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com