

Galette de reyes 100% pistacho

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 detrempe, saque la mantequilla del refrigerador. Golpee la mantequilla con el rodillo varias veces, de manera que obtenga una mantequilla elástica pero no pomada o caliente. La mantequilla debe ser suave, brillante y elástica pero no pegajosa.
- 25g de huevo
- 10g de yema de huevo
- 30g de azúcar moreno
- 30g de maicena
- 80g de crema líquida entera
- 80g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 15g de mantequilla
- 100g de polvo de pistacho
- 100g de azúcar glas
- 100g de mantequilla pomada
- 2 huevos
- 20g de harina
- 1 huevo y una cucharada de crema líquida para el dorado
- 85g de pistachos picados

Préparation

1. Segunda galette de este año 2026, una galette 100% pistacho; el tronco de pistacho siendo cada año uno de sus favoritos, pensé que una receta de galette des reyes con una frangipane de pistacho también les gustaría!
2. Así que encontrarán a continuación la receta de la masa hojaldrada (clásica aquí, pero también pueden hacer una masa hojaldrada inversa o usar una masa comercial, en este caso intenten encontrar una de mantequilla pura y bastante gruesa) así como la de la frangipane de pistacho, por supuesto.
3. Ingredientes: He utilizado los pistachos Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Material: He utilizado un rodillo de cocina con anillos ajustables, para tener una masa hojaldrada bien homogénea y de grosor uniforme en toda la superficie: el mío viene de Guy Demarle, con el código de patrocinio FLAVIE10, tienen 10% de descuento en su primer pedido.
5. Coloque el agua, la mantequilla previamente derretida y la sal en el bol de la batidora equipada con el gancho.
6. Luego agregue la harina y amase a velocidad 1 durante 1 a 2 minutos.
7. Detenga el amasado tan pronto como la masa sea homogénea, si amasa demasiado tiempo la masa se volverá elástica.
8. Enharine la superficie de trabajo, coloque la detrempe sobre la superficie de trabajo y forme una bola.
9. Extiéndala ligeramente para obtener un pequeño rectángulo, luego envuélvala en film y colóquela en el refrigerador durante un mínimo de 30 minutos.
10. 10 minutos antes de que termine el reposo de la detrempe, saque la mantequilla del refrigerador.
11. Golpee la mantequilla con el rodillo varias veces, de manera que obtenga una mantequilla elástica pero no

pomada o caliente.

12. La mantequilla debe ser suave, brillante y elástica pero no pegajosa.

13. Coloque la mantequilla en el centro de una hoja de papel sulfurizado y dóblela para obtener un pequeño rectángulo.

14. Extienda la mantequilla en esta "envoltura" de papel sulfurizado de manera que tenga un grosor homogéneo, luego colóquela en el refrigerador junto con la detrempe para que estén a la misma temperatura.

15. Luego, extienda la detrempe de manera que tenga la misma longitud y 2 veces más ancho que la mantequilla.

16. Coloque la mantequilla en el centro de la detrempe y doble la detrempe para encerrar la mantequilla, teniendo cuidado de no atrapar burbujas de aire entre la mantequilla y la masa.

17. Selle los dos elementos presionando sobre ellos con el rodillo.

18. Luego, extienda la masa (si es necesario, recuerde enharinar la superficie de trabajo).

19. La masa debe ser entre 3 y 4 veces más larga que ancha.

20. Luego retire la harina con un cepillo, y haga un doble pliegue: doble 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).

21. Los bordes deben unirse correctamente, pueden tirar un poco de la masa para que los bordes se unan bien, pero sin superponerse.

22. Luego, doble la masa por la mitad, y gire la masa un cuarto de vuelta, de manera que la abertura esté en el lado derecho (como un libro).

23. Selle la parte superior e inferior de la masa presionando ligeramente con el rodillo.

24. Si la masa aún está fría y tiene la consistencia adecuada, pueden continuar con el segundo doble pliegue, de lo contrario, envuélvanla y colóquenla en el refrigerador durante 30 minutos antes de continuar.

25. Después del segundo doble pliegue, envuelvan la masa y déjenla en el refrigerador durante al menos 30 minutos.

26. Después del reposo, hagan nuevamente dos pliegues dobles (igual que la primera vez, si sienten que su masa se ha calentado, que se pega o tiene otro problema, pueden volver a refrigerarla unos minutos entre el 3er y el 4to pliegue doble).

27. Una vez realizado el último pliegue doble, envuelvan la masa y déjenla en el refrigerador durante un mínimo de 3 horas.

28. Bata el huevo, la yema de huevo y el azúcar.

29. Agregue la maicena, mezcle bien.

30. Caliente la leche y la crema con la vaina de vainilla.

31. Vierta el líquido caliente sobre los huevos, luego devuelva todo a la cacerola y espese a fuego medio, mezclando sin parar.

32. Fuera del fuego, agregue la mantequilla, mezcle bien, luego cubra la crema con film y déjela enfriar completamente en el refrigerador.

33. Mezcle la mantequilla pomada con el azúcar glas, el polvo de pistacho y la harina.

34. Agregue los huevos uno a uno.

35. Frangipane de pistacho: La crema de pistacho La crema pastelera Algunos pistachos enteros Mezcle la crema pastelera con la crema de pistacho.

36. Si como yo, preparan el relleno con anticipación y desean congelarlo, extiendan la frangipane en un círculo de 24cm, coloquen su haba y alisen la superficie, luego agreguen pistachos enteros antes de colocar todo en el congelador.

37. De lo contrario, también pueden colocar la frangipane sobre la masa hojaldrada si desean prepararla el día D.
38. Corte dos porciones de 250 g de masa hojaldrada para realizar la galette.
39. Extienda las masas a 2 a 3mm de grosor (máximo 4mm si desea una mayor cantidad de masa hojaldrada, pero no más gruesa, de lo contrario la masa no se cocinará correctamente).
40. Los círculos de masa deben ser de aproximadamente 27-28cm para permitir unirlos y cortarlos correctamente.
41. Coloque el disco de frangipane congelada en el centro de un círculo de masa hojaldrada (o bien colóquela, sin olvidar la haba) y extienda un poco de agua alrededor de la masa con un pincel.
42. Cubra con el segundo círculo de masa hojaldrada y presione ligeramente alrededor para unir las dos masas.
43. Coloque todo en el refrigerador o congelador durante un mínimo de 1 hora.
44. Luego, recorte 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 hojaldrada.
45. Voltee la galette para tener el lado plano en la parte superior.
46. Bata el huevo con la crema para el dorado.
47. Extienda con un pincel una primera capa de dorado sobre la galette.
48. Déjela "cortejar" durante al menos 30 minutos, luego extienda una segunda capa de dorado y deje reposar otros 30 minutos.
49. Luego, con la punta de un cuchillo, pueden decorar su galette, no es necesario si como yo la cubren con pistachos después de la cocción.
50. Perfore algunos pequeños agujeros en la superficie de la galette para permitir que el vapor escape durante la cocción.
51. Coloque la galette en una bandeja perforada cubierta con papel sulfurizado y hornéela en el horno precalentado a 180°C durante 30 a 40 minutos.
52. Déjela enfriar sobre una rejilla, luego pueden preparar un jarabe (de agua por de azúcar llevados a ebullición), extenderlo con un pincel sobre toda la galette y pegar inmediatamente los pistachos picados encima antes de disfrutar!