

Galette de reyes con frangipán (almendra o avellana)

Ingrédients

- 375g de harina T55
- 7g de sal
- 185g de agua
- 50g de mantequilla
- 200g de mantequilla de tourage
- 70g de leche
- 15g de huevo
- 15g de azúcar
- 8g de maicena
- 50g de mantequilla pomada
- 50g de azúcar glas
- 50g de polvo de avellana
- 10g de harina
- 1 huevo
- 1 huevo y un poco de crema para el dorado

Préparation

1. I'm providing you the translation of the French text into Spanish while keeping the HTML unchanged: Primera receta de galette del año, empiezo con el gran clásico: ¡la frangipane!
2. He utilizado polvo de avellana, pero la receta es idéntica sea cual sea el fruto seco que utilices, así que puedes reemplazar la avellana por almendra, pistacho, nuez pecana.
3. Si quieres un sabor más pronunciado, incluso puedes añadir una cucharada de puré de fruto seco a tu crema pastelera.
4. ¡A vuestros rodillos!
5. Material: Batidor Rodillo Placa perforada Ingredientes: He utilizado polvo de avellana Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Tiempo de preparación: 1h30, mucho reposo y 40 minutos de cocción Para una galette de alrededor de 25 cm de diámetro: 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.
8. Puedes, por supuesto, congelar porciones para un uso futuro.
9. Derrete los de mantequilla.
10. Mézclalos con el agua, luego añade la sal y la harina.
11. Amasa a baja velocidad durante 2 a 3 minutos, luego forma una bola, estírala en un pequeño rectángulo y ponla en el refrigerador durante al menos 45 minutos.
12. Después del reposo en el refrigerador, trabaja la mantequilla con el rodillo (el objetivo no es hacerla pomada, sino darle una textura elástica, que no se rompa).
13. Para ello, golpea la mantequilla con el rodillo, dóblala y repite hasta obtener la textura adecuada) luego extiéndela en una hoja de papel sulfurado doblada en cuadrado.
14. Luego, extiende la masa en un rectángulo del mismo ancho y tres veces más largo que la mantequilla.
15. Coloca la mantequilla en el centro.
16. Dobla la masa para cubrir la mantequilla.

17. Gira la masa un cuarto de vuelta, luego aplana la parte superior e inferior para que la masa no se deforme al extenderla.
18. Extiende la masa en un gran rectángulo.
19. Dobla la masa como en la foto de abajo: pliega una gran parte de la masa desde la parte superior hacia abajo, y una pequeña parte desde la parte inferior hacia arriba.
20. Las dos partes no deben superponerse.
21. Dobla nuevamente la masa en dos: Gira la masa un cuarto de vuelta, luego repite el mismo proceso (extiende, dobla).
22. Has realizado dos vueltas dobles.
23. En este momento, envuelve la masa en film transparente y colócala en el refrigerador durante 3 a 45 minutos (si es necesario, si la masa se calienta demasiado rápido, puedes enfriarla entre cada vuelta).
24. Después del reposo, repite el mismo proceso: encadena dos vueltas dobles, luego coloca la masa en el refrigerador por al menos 30 minutos.
25. La crema pastelera: de leche de huevo de azúcar de maicena $\frac{1}{2}$ vaina de vainilla Calienta la leche con la vainilla.
26. Bate el huevo con el azúcar y la maicena.
27. Vierte la leche caliente sobre la mezcla, luego vuelve a verter todo en la cacerola y espesa a fuego medio mientras mezclas constantemente.
28. Cubre la crema con film al contacto y enfríala en el refrigerador.
29. La crema de avellana: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana de harina 1 huevo Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas.
30. Añade luego el polvo de avellana, luego la harina y termina con el huevo.
31. La frangipane: Aligera la crema pastelera con un batidor, luego mezcla la crema pastelera y la crema de avellana.
32. El montaje y la cocción: 1 huevo y un poco de crema para el dorado Corta tu masa de hojaldre en 4 partes iguales.
33. Si solo haces una galette, puedes congelar dos de las partes.
34. Extiende una de las dos masas para poder cortar un círculo de aproximadamente 25 cm de diámetro.
35. Extiende la frangipane sobre la masa, dejando alrededor de 2 cm libre en todo el contorno.
36. Añade el haba en ese momento presionándola en la crema.
37. Extiende un poquito de agua en el contorno de la masa (para que la segunda se adhiera a la primera).
38. Extiende la segunda masa, luego cubre la frangipane con ella.
39. Presiona ligeramente en el contorno para que las dos masas se adhieran una a la otra y no haya fuga durante la cocción.
40. Corta la masa con un cuchillo bien afilado o cúter para obtener un círculo.
41. Pon la galette en el refrigerador por al menos 1h30 (puedes dejarla toda la noche).
42. Luego, dale la vuelta a la galette, luego úntala por primera vez con el huevo batido y una gota de crema (asegúrate de extender bien el dorado y no hacerlo caer por los lados de la galette, lo que impediría que el hojaldre se desarrolle durante la cocción).
43. Ponla en el refrigerador durante 30 minutos.
44. Luego, úntala una segunda vez y ponla nuevamente en el refrigerador 30 minutos.
45. Finalmente, márcala con la hoja de un cuchillo según el dibujo deseado.
46. Perfora en 3 o 4 lugares en la superficie de la galette para que el vapor pueda escapar durante la cocción y la

galette no explote.

47. Métela en el horno precalentado a 180°C durante 35 a 40 minutos, luego deja que se entibie sobre una rejilla y ¡disfruta!

48. Please let me know if you need any further assistance!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com