

Galette de reyes nuez pecana y chocolate con leche

Ingrédients

- 375g de harina T55
- 7g de sal
- 185g de agua
- 50g de mantequilla
- 200g de mantequilla para hojaldre
- 75g de leche
- 15g de huevo
- 10g de azúcar
- 5g de maicena
- 40g de chocolate con leche Jivara (40% de cacao)
- 50g de mantequilla a punto de pomada
- 50g de azúcar glas
- 50g de polvo de nuez pecana
- 5g de harina
- 1 huevo
- 40g de chocolate con leche
- 25g de nuez pecana
- 1 huevo y un poco de crema para el dorado

Préparation

1. Segunda tarta para esta epifanía 2022, esta vez revisitada ya que está rellena con una frangipane de chocolate con leche y nuez pecana.
2. La receta no es más complicada que una frangipane clásica, simplemente es necesario añadir chocolate en la crema pastelera y sustituir la almendra por nuez pecana. Si desea una tarta aún más chocolata, puede hacer una masa de hojaldre con cacao sustituyendo un pequeño volumen de harina por cacao en polvo sin azúcar en la masa.
3. Finalmente, si no tiene tiempo de hacer su masa de hojaldre casera, puede comprar dos de puro mantequilla en el mercado y hacer solo el relleno!
4. Material: Batidor Rodillo de pastelería Placa perforada Ingredientes: He utilizado nueces pecanas Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. He utilizado chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación: 1h30, mucho reposo y 40 minutos de cocción Para una tarta de alrededor de 25cm de diámetro: La masa de hojaldre: de harina T55 de sal de agua de mantequilla de mantequilla para hojaldre Con estas cantidades tendrás suficiente para hacer 2 tartas.
7. Por supuesto, puedes congelar porciones para un uso futuro.
8. Derrite los de mantequilla.
9. Mézclalo con el agua, luego agrega la sal y la harina.
10. Amasa a baja velocidad durante 2 a 3 minutos, luego forma una bola, estírala en un pequeño rectángulo y ponla en el refrigerador por un mínimo de 45 minutos.
11. 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).
12. Para ello, golpea la mantequilla con el rodillo, luego dóblala y repite hasta obtener la buena textura) luego extiéndela en una hoja de papel de horno doblada en cuadrado.

13. Luego, extiende la masa en un rectángulo del mismo ancho y tres veces más largo que la mantequilla.
14. Coloca la mantequilla en el medio.
15. Dobla la masa para cubrir la mantequilla.
16. Gira la masa un cuarto de vuelta, luego aplana la parte superior e inferior para que la masa no se deforme al extenderla.
17. Extiende la masa en un gran rectángulo.
18. Dobla la masa como en la foto de abajo: dobla una gran parte de la masa desde arriba hacia abajo, y una pequeña parte desde abajo hacia arriba.
19. Las dos partes no deben superponerse.
20. Vuelve a doblar la masa en dos: Gira la masa un cuarto de vuelta, luego repite el mismo proceso (extender, doblar).
21. Has hecho dos vueltas dobles.
22. En este momento, envuelve la masa en film plástico y ponla en el refrigerador durante 3 a 45 minutos (si es necesario, si la masa se calienta demasiado rápido, puedes ponerla en frío entre cada vuelta).
23. Después del reposo, repite el mismo proceso: encadena dos vueltas dobles, luego coloca la masa en el refrigerador durante al menos 30 minutos.
24. La crema pastelera: de leche de huevo de azúcar de maicena de chocolate con leche Jivara (40% de cacao) Calienta la leche.
25. Bate el huevo con el azúcar y la maicena.
26. Vierte la leche caliente sobre ella, luego vuelve a verter todo en la cacerola y espesar a fuego medio mientras se mezcla constantemente.
27. Vierte la crema sobre el chocolate, mezcla bien, luego cubre la crema directamente con film plástico y deja enfriar en el refrigerador.
28. La crema de nuez pecana: de mantequilla a punto de pomada de azúcar glas de polvo de nuez pecana de harina 1 huevo Mezcla la mantequilla a punto de pomada con el azúcar glas.
29. Luego agrega el polvo de nuez pecana, luego la harina y termina con el huevo.
30. La frangipane: de chocolate con leche de nuez pecana Afloja la crema pastelera con un batidor, luego mezcla la crema pastelera y la crema de nuez pecana.
31. Luego agrega las nueces pecanas y el chocolate groseramente picado.
32. El montaje y la cocción: 1 huevo y un poco de crema para el dorado Divide tu masa de hojaldre en 4 partes iguales.
33. Si solo haces una tarta, puedes congelar dos de las partes.
34. Extiende una de las dos masas de manera que puedas cortar un círculo de aproximadamente 25cm de diámetro.
35. Extiende la frangipane sobre la masa, dejando aproximadamente 2cm libres a todo lo largo.
36. Añade el haba en este momento sumergiéndola en la crema.
37. Extiende un poquito de agua alrededor de la masa (para que la segunda se adhiera a la primera).
38. Extiende el segundo trozo de masa y luego cubre la frangipane con él.
39. Presiona ligeramente alrededor para que ambas masas se adhieran entre sí y no haya fugas durante la cocción.
40. Corta la masa con un cuchillo bien afilado o un cutter para obtener un círculo.
41. Pon la tarta en el refrigerador por un mínimo de 1h30 (puedes dejarla toda la noche).
42. Luego voltea la tarta, y dórela por primera vez con la mezcla de huevo batido y una gota de crema (ten

cuidado de esparcir bien el dorado y no dejar que se derrame por los lados de la tarta, ya que esto impediría que el hojaldre suba durante la cocción).

43. Ponla en el refrigerador durante 30 minutos.

44. Luego, dórela por segunda vez y ponla en el refrigerador nuevamente por 30 minutos.

45. Finalmente, raya la superficie con la hoja de un cuchillo según el diseño deseado.

46. Perfora la tarta en 3 o 4 lugares en la superficie para que el vapor pueda escapar durante la cocción y la tarta no explote.

47. Hornéela en el horno precalentado a 180°C durante 35 a 40 minutos, luego déjala enfriar sobre una rejilla ¡y disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com