

Galette de reyes de limón y pistacho

Ingrédients

- 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 de repostería varias veces, de modo que obtengas una mantequilla elástica pero no blanda ni caliente. La mantequilla debe ser flexible, brillante y elástica pero no pegajosa.
- 30g de azúcar
- 15g de maicena
- 80g de jugo de limón
- 50g de leche
- 75g de azúcar glas
- 100g de polvo de pistacho
- 15g de maicena
- 2 huevos
- 1 huevo para el dorado

Préparation

1. ¡Una última receta de galette para cerrar este período de la epifanía de 2023!
2. Esta vez con una versión de pistacho y limón (que puedes transformar muy fácilmente en una versión de almendra y limón o incluso avellana y limón si lo prefieres).
3. En esta receta, se siente más el limón que el pistacho, si prefieres lo contrario puedes añadir puré de pistacho en la frangipane y/o reducir la cantidad de jugo de limón en la crema pastelera.
4. Finalmente, como siempre, puedes usar una masa de hojaldre comprada si no tienes el tiempo/la motivación de hacerla en casa!
5. Material: Batidor Rodillo de repostería Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla 18mm Ingredientes: He usado los pistachos de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Coloca el agua, la mantequilla previamente derretida y la sal en el recipiente de la batidora equipada con el gancho.
7. Luego añade la harina y amasa a velocidad 1 durante 1 a 2 minutos.
8. Detén el amasado tan pronto como la masa esté homogénea, si amasas demasiado tiempo la masa se volverá elástica.
9. Espolvorea la superficie de trabajo, coloca la masa sobre la superficie de trabajo y forma una bola.
10. Estírala ligeramente de manera que obtengas un pequeño rectángulo, luego envuélvela en contacto y colócala en el refrigerador por un mínimo de 30 minutos.
11. 10 minutos antes de que termine el reposo de la masa, saca la mantequilla del refrigerador.
12. Golpea la mantequilla con el rodillo de repostería varias veces, de modo que obtengas una mantequilla elástica pero no blanda ni caliente.
13. La mantequilla debe ser flexible, brillante y elástica pero no pegajosa.
14. Coloca la mantequilla en el centro de una hoja de papel pergamino y dóblalo de manera que tengas un pequeño rectángulo.
15. Extiende la mantequilla en este "sobre" de papel pergamino de modo que tenga un grosor homogéneo, luego colócala en el refrigerador junto con la masa para que estén a la misma temperatura.

16. A continuación, estira la masa de modo que tenga el mismo largo y dos veces más ancha que la mantequilla.
17. Coloca la mantequilla en el centro de la masa, y dobla la masa de manera que cubra la mantequilla, asegurándote de no atrapar burbujas de aire entre la mantequilla y la masa.
18. Asegura los dos elementos presionando con el rodillo de repostería.
19. Luego, extiende la masa (si es necesario, recuerda enharinar la superficie de trabajo).
20. La masa debe ser entre 3 y 4 veces más larga que ancha.
21. Luego, retira la harina con un cepillo y haz un giro doble: dobla un poco la parte inferior de la masa hacia arriba y luego la parte superior de la masa hacia abajo (el lugar donde se encuentran los dos no debe estar en el medio, sino en la mitad inferior de la masa).
22. Los bordes deben unirse correctamente, puedes tirar un poco de la masa para que los bordes se unan bien, pero sin superponerse.
23. Luego, pliega la masa en dos, luego gira la masa un cuarto de vuelta, de modo que la abertura esté en el lado derecho (como un libro).
24. Asegura la parte superior e inferior de la masa presionando ligeramente con el rodillo de repostería.
25. Si la masa todavía está fría y tiene la consistencia adecuada, puedes continuar con el segundo giro doble, de lo contrario, envuélvela y colócala en el refrigerador por 30 minutos antes de continuar.
26. Después del segundo giro doble, envuelve la masa y déjala en el refrigerador por al menos 30 minutos.
27. Después del reposo, haz nuevamente dos giros dobles (igual que la primera vez, si sientes que tu masa se ha calentado, que está pegajosa o tiene otro problema, puedes volver a enfriarla unos minutos entre el tercer y el cuarto giro doble).
28. Una vez realizado el último giro doble, envuelve la masa y déjala reposar en el refrigerador por un mínimo de 30 minutos.
29. Calienta la leche.
30. Bate las yemas de huevo con el azúcar, la ralladura y la maicena.
31. Añade el jugo de limón.
32. Vierte la leche caliente sobre la mezcla anterior, luego devuelve todo a la cacerola.
33. Haz que espese a fuego medio, removiendo sin parar.
34. Envuelve la crema en contacto y enfríala completamente en el refrigerador.
35. Mezcla la mantequilla en pomada con el azúcar glas, el polvo de pistacho y la maicena.
36. Añade los huevos.
37. La frangipane: Mezcla la crema pastelera con la crema de pistacho, luego reserva en el refrigerador hasta el montaje.
38. Prepara dos piezas de masa de hojaldre de 270 a aproximadamente.
39. Estíralas en dos círculos de aproximadamente 30cm de diámetro.
40. Coloca la frangipane encima, y añade tu haba en este momento.
41. Cubre con la segunda masa, cierra bien los bordes con un poco de agua.
42. Coloca la galette en el refrigerador por al menos 1h (puedes dejarla toda la noche si es necesario).
43. Luego, voltea la galette sobre una bandeja cubierta con papel pergamino.
44. Dore la galette por primera vez con el huevo batido.
45. Vuelve a poner la galette en el refrigerador por 30 minutos.
46. Dórala una segunda vez, luego vuelve a ponerla en el refrigerador otros 30 minutos.

47. Finalmente, haz marcas según el diseño deseado.

48. Hornéala en el horno precalentado a 180°C durante 35 a 40 minutos, luego déjala templar antes de disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com