

Kuningatarpiirakka-keksi (inspiraatio Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g T55 jauhoja
- 50g sulatettua voita
- 10g suolaa
- 250g vettä
- 325g voita
- 10 minuuttia ennen taikinan lepotauon loppua, ota voi jääkaapista. Lyö voita useita kertoja kaulimella, jotta saat joustavaa voita, mutta ei pehmeää tai kuumaa. Voin tulee olla pehmeää, kiiltävää ja joustavaa, mutta ei tahmeaa.
- 45g pehmeää voita
- 30g ruokosokeria
- 30g hienoa sokeria
- 13g kokonaisesta munasta
- 75g jauhoja
- 1g leivinjauhetta
- 95g tummaa suklaapaloja
- 25g munaa
- 10g kananmunankeltuaista
- 30g ruokosokeria
- 30g maissitärkkelystä
- 80g täysmaitoa
- 80g täysmaitoa
- 1 vaniljatanko
- 15g voita
- 100g hasselpähkinäjauhetta
- 100g tomosokeria
- 100g pehmeää voita
- 2 munaa
- 20g jauhoja
- 50g suklaapaloja
- 200g nutellaa
- 1 muna ja ruokalusikallinen kermaa voiteluun

Préparation

1. Joulukuun joulupuiden jälkeen olemme tammikuun lettujen parissa!
2. Pieni tunnustus, en ole suuri kuningaslettujen ja frangipanen ystävä, eikä se ole myöskään yksi leivonnaisista, joita rakastan eniten tehdä.
3. mutta kun näin Picardin cookie-leivoksen, joka on herättänyt huomiota sosiaalisessa mediassa viime viikkoina, halusin silti tehdä siitä oman version!
4. Ja tässä se on: Picardin versio on täytetty vain nutellalla, minun versiossani on myös hasselpähkinäfrangipane (voit tehdä sen mantelista, jos haluat) ja suklaapaloja.
5. Muuten, tietenkin voitaikinaa, mutta myös rapea cookie-levy, joka viimeistelee tämän erittäin (erittäin!
6.) herkullisen letun Raaka-aineet: Käytin Koro hasselpähkinäjauhetta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
7. Käytin suklaapaloja Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (affiliate).
8. Tarvikkeet: Käytin säädettävää kaulimista, jotta voitaikina olisi tasalaatuista ja yhtä paksua koko pinnalla: oma on Guy Demarletta, ja koodilla FLAVIE10 saat 10 alennusta ensimmäisestä tilauksestasi.

9. Reikälevy 24 cm ympyrä 25 cm halkaisijaltaan olevan letun valmistamiseen: Perinteinen voitaikina: T55 jauhoja sulatettua voita suolaa vettä voita Laita vesi, sulatettu voi ja suola yleiskoneen kulhoon, jossa on taikinakoukku.
10. Lisää sitten jauhot ja vaivaa nopeudella 1 1-2 minuutin ajan.
11. Lopeta vaivaaminen heti, kun taikina on tasalaatuista, jos vaivaat liian kauan, taikinasta tulee joustavaa.
12. Jauha työpöytä, laita taikina työpöydälle ja muotoile se palloksi.
13. Kauli se kevyesti niin, että saat pienen suorakulmion, kääri se kelmuun ja laita jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi.
14. 10 minuuttia ennen taikinan lepotaun loppua, ota voi jääkaapista.
15. Lyö voita useita kertoja kaulimella, jotta saat joustavaa voita, mutta ei pehmeää tai kuumaa.
16. Voin tulee olla pehmeää, kiiltävää ja joustavaa, mutta ei tahmeaa.
17. Laita voi paperipalan keskelle ja taita se niin, että saat pienen suorakulmion.
18. Kauli voi tämän "kuoren" sisällä niin, että se on tasapaksu, ja laita se jääkaappiin taikinan kanssa, jotta ne ovat samalla lämpötilalla.
19. Seuraavaksi kauli taikina niin, että se on yhtä pitkä ja kaksinkertaisesti leveä kuin voi.
20. Aseta voi taikinan keskelle ja taita taikina niin, että se sulkee voin sisään, varmistaen, ettei voin ja taikinan väliin jää ilmapalloja.
21. Tiivistä kaksi osaa painamalla niitä kaulimella.
22. Kauli sitten taikina (tarvittaessa muista jauhottaa työpöytä).
23. Taikinan tulee olla 3-4 kertaa pidempi kuin leveä.
24. Poista sitten jauhot harjalla, ja tee kaksinkertainen kierros: taita taikinan alaosa ylöspäin ja taikinan yläosa alaspäin (kohta, jossa ne kohtaavat, ei saa olla keskellä, vaan taikinan alaosassa).
25. Reunojen tulee kohdata oikein, voit vetää taikinasta hieman saadaksesi reunat kohtaamaan hyvin, mutta ilman päällekkäisyyksiä.
26. Taita taikina kahtia ja käännä taikina neljänneskierroksella, niin että avaus on oikealla puolella (kuten kirjassa).
27. Tiivistä taikinan ylä- ja alareunat kevyesti kaulimella.
28. Jos taikina on vielä kylmää ja oikeassa koostumuksessa, voit jatkaa toiseen kaksinkertaiseen kierrokseen, muuten kääri se kelmuun ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi ennen jatkamista.
29. Toisen kaksinkertaisen kierroksen jälkeen kääri taikina kelmuun ja laita jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi.
30. Lepotaun jälkeen tee jälleen kaksi kaksinkertaista kierrosta (sama kuin ensimmäisellä kerralla, jos tunnet, että taikina on lämmin, tahmea tai muuta ongelmaa, voit laittaa sen jääkaappiin muutamaksi minuutiksi kolmannen ja neljännen kierroksen välillä).
31. Kun viimeinen kaksinkertainen kierros on tehty, kääri taikina kelmuun ja laita se jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
32. Cookie: pehmeää voita ruokosokeria hienoa sokeria kokonaisesta munasta jauhoja leivinjauhetta tummaa suklaapaloja Sekoita pehmeä voi sokerin, jauhojen ja leivinjauheen kanssa.
33. Lisää sitten muna ja suklaapalat.
34. Kauli cookie-taikina 26 cm halkaisijaltaan olevaksi ympyräksi, 2 mm paksuiseksi.
35. Aseta cookie-levy pakastimeen ennen paistamista.
36. Frangipane cookie-tyyliin: Vaniljakastike: munaa kananmunankeltuaista ruokosokeria maissitärkkelystä täysmaitoa täysmaitoa 1 vaniljatanko voita Vatkaa muna, kananmunankeltuainen ja sokeri.

37. Lisää maissitärkkelys, sekoita hyvin.
38. Kuumenna maito ja kerma vaniljatangon kanssa.
39. Kaada kuuma neste munien päälle, kaada kaikki takaisin kattilaan ja paksuuta keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen.
40. Ota pois liedeltä, lisää voi, sekoita hyvin, kääri sitten kerma keltuun ja anna sen jäähtyä täysin jääkaapissa.
41. Hasselpähkinäkerma: hasselpähkinäjauhetta tomusokeria pehmeää voita 2 muna jauhoja Sekoita pehmeä voi tomusokerin, hasselpähkinäjauheen ja jauhojen kanssa.
42. Lisää munat yksi kerrallaan.
43. Hasselpähkinäfrangipane & suklaapalat: Hasselpähkinäkerma Vaniljakastike suklaapaloja nutellaa Sekoita vaniljakastike hasselpähkinäkermaan.
44. Lisää suklaapalat.
45. Jos valmistat täytteen etukäteen ja haluat pakastaa sen, kauli frangipane 24 cm ympyräksi, laita palkinto, tasoita pinta ja lisää nutella päälle ennen kuin laitat kaiken pakastimeen.
46. Muuten voit myös pursottaa frangipanen ja nutellan voitaikinan päälle, jos haluat valmistaa sen juhlapäivänä.
47. Kasaus & paistaminen: 1 muna ja ruokalusikallinen kermaa voiteluun Leikkaa kaksi 250-voitaikinapalaa gallettea varten.
48. Kauli taikinat 2-3 mm paksuiksi (enintään 4 mm, jos haluat enemmän voitaikinaa, mutta ei paksumpaa, muuten taikina ei kypsy kunnolla).
49. Taikinapyöreiden tulee olla noin 27-28 cm, jotta ne voidaan liittää ja leikata oikein.
50. Aseta pakastettu frangipane-levy voitaikinapyöreän keskelle (tai pursota se sekä nutellan kanssa, unohtamatta palkintoa) ja levitä hieman vettä taikinan reunoille siveltimellä.
51. Peitä toisella voitaikinapyöreällä ja paina kevyesti reunoja liittääksesi kaksi taikinaa.
52. Laita kaikki jääkaappiin tai pakastimeen vähintään 1 tunniksi.
53. Leikkaa sitten gallette lopulliseen muotoonsa (eli noin 26 cm ympyräksi) terävällä veitsellä tai leikkuuterällä, jotta voitaikina ei litisty.
54. Käännä gallette niin, että tasainen puoli on päällä.
55. Vatkaa muna kerman kanssa voitelua varten.
56. Levitä ensimmäinen voitelukerros galletteen siveltimellä.
57. Anna sen "kuivua" vähintään 30 minuuttia, sitten levitä toinen voitelukerros ja anna sen levätä vielä 30 minuuttia.
58. Tietenkin gallette peitetään cookie-levyllä, joten voitelu ei ole pakollista, mutta pidän siitä silti, jotta voitaikina saa enemmän rapeutta.
59. Pistä muutama pieni reikä galletten pintaan, jotta höyry pääsee pakoon paistamisen aikana.
60. Aseta gallette reikäreunalle peitetylle leivinpaperille ja paista esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa 30 minuuttia.
61. Ota se sitten uunista ja lisää cookie-levy päälle.
62. Laita gallette takaisin uuniin 10-15 minuutiksi, jotta kypsennys loppuu.
63. Anna jäähtyä ritilällä ja nauti!