

Pistachio 100% kuningatarpiirakka

Ingrédients

- 500g vehnä jauhoja T55
- 50g sulatettua voita
- 10g suolaa
- 250g vettä
- 325g voita
- 10 minuuttia ennen taikinan lepotauon päättymistä, ota voi jääkaapista. Lyö voita kaulimella useita kertoja, jotta saat joustavaa voita, mutta ei pehmeää tai kuumaa. Voin tulee olla pehmeää, kiiltävää ja joustavaa, mutta ei tahmeaa.
- 25g munaa
- 10g munankeltuaista
- 30g ruokosokeria
- 30g maissitärkkelystä
- 80g täysmaitoa
- 80g täysmaitoa
- 1 vaniljatanko
- 15g voita
- 100g pistaasijauhetta
- 100g tomusokeria
- 100g pehmeää voita
- 2 munaa
- 20g jauhoja
- 1 muna ja ruokalusikallinen kermaa voiteluun
- 85g hakattuja pistaaseja

Préparation

1. Toinen galette tälle vuodelle 2026, 100% pistaasigalette; pistaasibuche on joka vuosi yksi suosikeistanne, joten ajattelin, että pistaasifrangipaneella varustettu galette des rois -resepti miellyttäisi teitä myös!
2. Löydätte alla reseptin voitaikinan (perinteinen tässä, mutta voitte myös tehdä käänteistä voitaikinaa tai käyttää kaupasta ostettua taikinaa, tällöin yritä löytää voita sisältävä ja tarpeeksi paksu) sekä tietenkin pistaasifrangipanan reseptin.
3. Ainekset :Käytin pistaaseja Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
4. Tarvikkeet :Käytin säädettävää kaulimista, jotta saisin tasaisen ja yhtä paksun voitaikinan koko pinnalle: oma on Guy Demarlen, ja suosituskoodilla FLAVIE10 saat 10 % alennusta ensimmäisestä tilauksestasi.
5. Laita vesi, sulatettu voi ja suola yleiskoneen kulhoon, jossa on taikinakoukku.
6. Lisää sitten jauhot ja vaivaa nopeudella 1 minuutin tai kahden ajan.
7. Lopeta vaivaaminen heti, kun taikina on homogeeninen; jos vaivaat liian kauan, taikinasta tulee joustavaa.
8. Jauho työpinta, laita taikina työpinnalle ja muotoile se palloksi.
9. Kauli se kevyesti niin, että saat pienen suorakulmion, peitä se kelmulla ja laita jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi.
10. 10 minuuttia ennen taikinan lepotauon päättymistä, ota voi jääkaapista.
11. Lyö voita kaulimella useita kertoja, jotta saat joustavaa voita, mutta ei pehmeää tai kuumaa.
12. Voin tulee olla pehmeää, kiiltävää ja joustavaa, mutta ei tahmeaa.
13. Laita voi paperipalan keskelle ja taita se niin, että saat pienen suorakulmion.
14. Kauli voi tässä "kuoressa" niin, että se on tasaisen paksuista, ja laita se jääkaappiin taikinan kanssa, jotta ne

ovat samalla lämpötilalla.

15. Seuraavaksi kauli taikina niin, että se on saman pituinen ja kaksinkertaisesti leveä kuin voi.
16. Aseta voi taikinan keskelle ja taita taikina niin, että voit jäädä piiloon, varoen, ettei voin ja taikinan väliin jää ilmapalloja.
17. Tiivistä kaksi osaa painamalla niitä kaulimella.
18. Kauli taikina (tarvittaessa muista jauhottaa työpinta).
19. Taikinan tulee olla 3-4 kertaa pidempi kuin leveä.
20. Poista sitten jauhot harjalla, ja tee kaksoiskierros: taita taikinan alaosa ylöspäin, sitten taikinan yläosa alaspäin (kohta, jossa kaksi kohtaa kohtaavat, ei saa olla keskellä, vaan taikinan alaosassa).
21. Reunojen tulee kohdata oikein, voit vetää hieman taikinasta, jotta reunat kohtaavat hyvin, mutta eivät mene päällekkäin.
22. Taita taikina kahtia, ja käännä taikina neljänneskierroksella, niin että aukko on oikealla puolella (kuten kirjassa).
23. Tiivistä taikinan ylä- ja alaosa painamalla kevyesti kaulimella.
24. Jos taikina on vielä kylmää ja oikeassa koostumuksessa, voit jatkaa toiseen kaksoiskierrokseen, muuten peitä se kelmulla ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi ennen jatkamista.
25. Toisen kaksoiskierroksen jälkeen peitä taikina kelmulla ja laita jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi.
26. Lepotauon jälkeen tee jälleen kaksi kaksoiskierrosta (sama kuin ensimmäisellä kerralla, jos tunnet, että taikina on lämmin, tahmea tai muuta ongelmaa, voit laittaa sen jääkaappiin muutamaksi minuutiksi kolmannen ja neljännen kaksoiskierroksen välillä).
27. Kun viimeinen kaksoiskierros on tehty, peitä taikina kelmulla ja laita jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
28. Vatkaa muna, munankeltuainen ja sokeri.
29. Lisää maissitärkkelys, sekoita hyvin.
30. Kuumenna maito ja kerma vaniljatangon kanssa.
31. Kaada kuuma neste munien päälle, kaada kaikki takaisin kattilaan ja paksuuta keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen.
32. Ota pois lämmöltä, lisää voi, sekoita hyvin, peitä kerma kelmulla ja anna sen jäähtyä täysin jääkaapissa.
33. Sekoita pehmeä voi tomusokerin, pistaasijauheen ja jauhojen kanssa.
34. Lisää munat yksi kerrallaan.
35. Pistaasifrangipane : Pistaasikreemi Vaniljakreemipasta Muutama kokonainen pistaasi Sekoita vaniljakreemipasta pistaasikreemin kanssa.
36. Jos valmistat täytteen etukäteen ja haluat pakastaa sen, kauli frangipane 24 cm ympyrään, laita herkkusi ja tasoita pinta, lisää sitten kokonaisia pistaaseja ennen kuin laitat kaiken pakastimeen.
37. Muuten voit myös pursottaa frangipanen voitaikinan päälle, jos haluat valmistaa sen juhlapäivänä.
38. Leikkaa kaksi 250- voitaikinapalaa galetten valmistamiseksi.
39. Kauli taikinat 2-3 mm paksuiksi (enintään 4 mm, jos haluat enemmän voitaikinaa, mutta ei paksumpaa, muuten taikina ei kypsy kunnolla).
40. Taikinapyöreiden tulee olla noin 27-28 cm, jotta ne voidaan liittää ja leikata oikein.
41. Aseta jäädytetty frangipanediskin keskelle voitaikinapyöreää (tai pursota se, unohtamatta herkkua) ja levitä hieman vettä taikinan reunoille siveltimellä.
42. Peitä toisella voitaikinapyöreällä ja paina kevyesti reunoja liittääkseen kaksi taikinaa.
43. Laita kaikki jääkaappiin tai pakastimeen vähintään 1 tunniksi.

44. Leikkaa sitten galette lopulliseen muotoonsa (eli noin 26 cm ympyräksi) terävällä veitsellä tai leikkuuterällä, jotta et murskaa voitaikinaa.
45. Käännä galette niin, että tasainen puoli on päällä.
46. Vatkaa muna kerman kanssa voitelua varten.
47. Levitä ensimmäinen voitelukerros galetelle siveltimellä.
48. Anna sen "kuivua" vähintään 30 minuuttia, sitten levitä toinen voitelukerros ja anna vielä levätä 30 minuuttia.
49. Sen jälkeen voit koristella galetten veitsen kärjellä, mutta se ei ole tarpeen, jos kuten minä peität sen pistaaseilla paistamisen jälkeen.
50. Pora muutama pieni reikä galetten pinnalle, jotta höyry pääsee pakoon paistamisen aikana.
51. Aseta galette reikäreunalle peitetylle leivinpaperille ja paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 30-40 minuuttia.
52. Anna sen jäähtyä ritilällä, sitten voit valmistaa siirapin (vettä sokeria keitetään), levittää sen siveltimellä koko galetten päälle ja liittää heti hakattuja pistaaseja päälle ennen kuin nautit!