

Galette des rois cokelat & pistachio

Ingrédients

- 375g tepung T55
- 7g garam
- 185g air
- 50g mentega
- 200g mentega pengencangan
- 75g susu
- 15g telur
- 10g gula
- 5g maizena
- 25g cokelat hitam Karibia (66% kakao)
- 50g mentega lunak
- 50g gula bubuk
- 50g tepung pistachio
- 5g tepung
- 1 butir telur
- 35g pistachio utuh
- 10g bubuk kakao (atau, jika tidak, potongan cokelat hitam)
- 1 butir telur dan sedikit krim untuk lapisan

Préparation

1. Keempat dan mungkin roti lapis terakhir untuk tahun ini, dengan kombinasi yang selalu disukai banyak orang: cokelat & pistachio.
2. Frangipane yang harum, pistachio utuh, dan sedikit bubuk kakao yang renyah, semua dibungkus dalam adonan pastry yang renyah, inilah programnya!
3. Peralatan: Kocokan Penggilas adonan Loyang berlubang Bahan-bahan: Saya menggunakan pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
4. Saya menggunakan cokelat Karibia dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Anda dapat membuat alet.
6. Anda tentu saja dapat membekukan adonan untuk digunakan di masa depan.
7. Lelehkan mentega.
8. Campurkan dengan air, kemudian tambahkan garam dan tepung.
9. Uleni dengan kecepatan rendah selama 2 hingga 3 menit, lalu bentuk menjadi bola, gulung menjadi persegi panjang kecil dan letakkan di lemari es minimal selama 45 menit.
10. Setelah istirahat di lemari es, kerjakan mentega dengan penggilas adonan (tujuannya bukan membuatnya seperti krim, tetapi lebih membuatnya bertekstur elastis, yang tidak pecah).
11. Untuk itu, pukul mentega dengan penggilas, lalu lipat kembali dan ulangi sampai mendapat tekstur yang tepat) kemudian gulung dalam selembar kertas perkamen dilipat menjadi kotak.
12. Selanjutnya, gulung adonan menjadi persegi panjang dengan lebar yang sama dan tiga kali lebih panjang dari mentega.
13. Tempatkan mentega di tengah.
14. Lipat adonan sehingga menutupi mentega.
15. Putar adonan seperempat putaran, kemudian ratakan bagian atas dan bawah untuk mencegah adonan berubah bentuk saat menggulungnya.

16. Gulung adonan menjadi persegi panjang besar.
17. Lipat adonan seperti pada foto di bawah ini: lipat sebagian besar adonan dari atas ke bawah, dan sebagian kecil dari bawah ke atas.
18. Kedua bagian tidak boleh tumpang tindih.
19. Lipat adonan menjadi dua sekali lagi: Putar adonan seperempat putaran, lalu ulangi proses yang sama (gulungan, lipat).
20. Anda telah melakukan dua kali lipatan ganda.
21. Pada saat ini, bungkus adonan dalam plastik makanan dan simpan di lemari es selama 30 hingga 45 menit (jika perlu, jika adonan terlalu cepat menghangat, Anda dapat menyimpan di dalam kulkas antara setiap lipatan).
22. Setelah istirahat, ulangi proses yang sama: lakukan dua kali lipatan ganda, kemudian masukkan adonan ke dalam kulkas minimal selama 30 menit.
23. Panaskan susu.
24. Kocok telur dengan gula dan maizena.
25. Tuangkan susu panas di atasnya, kemudian tuangkan semuanya kembali ke dalam panci dan kentalnya dengan api sedang, aduk terus.
26. Tuangkan krim di atas cokelat, aduk rata, kemudian bungkus krim kontak dan dinginkan di lemari es.
27. Campurkan mentega lunak dengan gula bubuk.
28. Tambahkan tepung pistachio kemudian tepung dan akhiri dengan telur.
29. Lelehkan krim pastry dengan pengocok, kemudian campurkan krim pastry dan krim pistachio.
30. Kemudian tambahkan pistachio dan bubuk kakao.
31. Perakitan dan Pemanggang: 1 butir telur dan sedikit krim untuk lapisan Potong adonan pastry Anda menjadi 4 bagian yang sama.
32. Jika Anda hanya membuat satu galet, Anda bisa membekukan dua bagian.
33. Ratakan satu di antara dua adonan agar bisa memotong lingkaran berdiameter sekitar 25cm.
34. Ratakan frangipane di atas adonan, dengan menyisakan sekitar 2cm kosong di sekitar tepi.
35. Tambahkan inspirasi pada saat ini dengan menempelkannya di antara krim.
36. Oleskan sedikit air di sepanjang tepi adonan (agar yang kedua menempel pada yang pertama).
37. Ratakan adonan kedua, kemudian tutupi frangipane dengannya.
38. Tekan ringan pada tepi agar kedua adonan menempel satu sama lain dan tidak ada kebocoran saat pemanggang.
39. Potong adonan dengan pisau tajam atau pemotong untuk mendapatkan lingkaran.
40. Taruh galet di lemari es minimal selama 1 jam 30 menit (Anda bisa meninggalkannya semalaman).
41. Kemudian, balikkan galet, dan oleskan untuk pertama kali dengan campuran telur kocok dan setetes krim (pastikan untuk menyebar rata dan tidak menetes di sisi galet, yang akan mencegah pengembangan lapisan saat pemanggang).
42. Masukkan ke lemari es selama 30 menit.
43. Kemudian, oleskan untuk kedua kali dan masukkan kembali ke lemari es selama 30 menit.
44. Akhirnya, coretlah dengan pisau sesuai dengan pola yang diinginkan.
45. Tembus di 3 atau 4 tempat pada permukaan galet agar uap dapat keluar saat pemanggang dan galet tidak meledak.
46. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama 35 hingga 40 menit,

kemudian biarkan hangat di rak dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com