

Kue Galette des Rois (inspirasi Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g tepung T55
- 50g mentega cair
- 10g garam
- 250g air
- 325g mentega
- 10 menit sebelum akhir waktu istirahat adonan, keluarkan mentega dari lemari es. Pukul mentega dengan penggulung adonan beberapa kali, sehingga mendapatkan mentega yang elastis tetapi tidak lembek atau panas. Mentega harus lembut, mengkilap, dan elastis tetapi tidak lengket.
- 45g mentega lembek
- 30g gula merah
- 30g gula pasir
- 13g telur utuh
- 75g tepung
- 1g baking powder
- 95g kepingan cokelat hitam
- 25g telur
- 10g kuning telur
- 30g gula merah
- 30g maizena
- 80g krim cair penuh
- 80g susu penuh
- 1 buah vanili
- 15g mentega
- 100g bubuk hazelnut
- 100g gula halus
- 100g mentega lembek
- 2 telur
- 20g tepung
- 50g kepingan cokelat
- 200g selai cokelat-hazelnut
- 1 telur dan satu sendok krim cair untuk olesan

Préparation

1. Setelah log kayu bulan Desember, kita sampai pada kue bulan Januari!
2. Pengakuan kecil, saya bukan penggemar besar kue raja dan frangipane, dan itu juga bukan salah satu kue yang paling saya suka buat.
3. tetapi ketika saya melihat kue cookie galette dari Picard yang menjadi viral di media sosial dalam beberapa minggu terakhir, saya tetap ingin membuat versi saya sendiri!
4. Jadi, inilah versi saya: kue Picard hanya diisi dengan selai, sedangkan kue saya juga mengandung frangipane hazelnut (Anda bisa membuatnya dengan almond jika Anda lebih suka) dan kepingan cokelat.
5. Selain itu, tentu saja, adonan puff pastry, tetapi juga sebuah disk cookie renyah untuk menyelesaikan galette yang sangat (sangat!)
6.) menggugah selera Bahan-bahan :Saya menggunakan bubuk hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
7. Saya menggunakan kepingan cokelat dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).

8. Peralatan :Saya menggunakan penggulung adonan dengan cincin yang dapat disesuaikan, untuk mendapatkan adonan puff pastry yang homogen dan ketebalan yang sama di seluruh permukaan: yang saya miliki berasal dari Guy Demarle, dengan kode referensi FLAVIE10, Anda mendapatkan diskon 10 untuk pesanan pertama Anda.
9. Loyang berlubang Lingkaran 24cm Untuk satu galette dengan diameter sekitar 25cm : Adonan puff pastry klasik : tepung T55 mentega cair garam air mentega Tempatkan air, mentega yang telah dicairkan sebelumnya, dan garam dalam mangkuk pengaduk yang dilengkapi dengan kait.
10. Kemudian tambahkan tepung, dan uleni dengan kecepatan 1 selama 1 hingga 2 menit.
11. Hentikan pengulenan segera setelah adonan homogen, jika Anda menguleni terlalu lama, adonan akan menjadi elastis.
12. Taburi permukaan kerja, letakkan adonan di atas permukaan kerja dan bentuk menjadi bola.
13. Pipihkan sedikit agar membentuk persegi panjang kecil, kemudian bungkus dengan plastik dan tempatkan di dalam lemari es selama minimal 30 menit.
14. 10 menit sebelum akhir waktu istirahat adonan, keluarkan mentega dari lemari es.
15. Pukul mentega dengan penggulung adonan beberapa kali, sehingga mendapatkan mentega yang elastis tetapi tidak lembek atau panas.
16. Mentega harus lembut, mengkilap, dan elastis tetapi tidak lengket.
17. Letakkan mentega di tengah selembar kertas roti dan lipat sehingga membentuk persegi panjang kecil.
18. Pipihkan mentega dalam "sampul" kertas roti ini sehingga memiliki ketebalan yang homogen, kemudian tempatkan di lemari es bersama adonan agar keduanya memiliki suhu yang sama.
19. Kemudian, pipihkan adonan sehingga panjangnya sama dan dua kali lebih lebar dari mentega.
20. Tempatkan mentega di tengah adonan, dan lipat adonan untuk menutupi mentega, hati-hati agar tidak terjebak gelembung udara antara mentega dan adonan.
21. Rapatkan kedua elemen dengan menekannya menggunakan penggulung adonan.
22. Kemudian, pipihkan adonan (jika perlu, ingat untuk menaburkan tepung di permukaan kerja).
23. Adonan harus antara 3 dan 4 kali lebih panjang dari lebar.
24. Kemudian, bersihkan tepung dengan sikat, lalu lakukan dua kali lipat: lipat sedikit bagian bawah adonan ke atas, lalu bagian atas adonan ke bawah (tempat di mana keduanya bertemu tidak boleh di tengah, tetapi di bagian bawah adonan).
25. Sisi-sisi harus bertemu dengan baik, Anda bisa menarik sedikit adonan untuk mendapatkan sisi yang bertemu dengan baik, tetapi tanpa tumpang tindih.
26. Kemudian, lipat adonan menjadi dua, lalu putar adonan satu perempat putaran, sehingga bukaan berada di sisi kanan (seperti buku).
27. Rapatkan bagian atas dan bawah adonan dengan menekannya sedikit menggunakan penggulung adonan.
28. Jika adonan masih dingin dan memiliki konsistensi yang baik, Anda bisa melanjutkan dengan dua kali lipat kedua, jika tidak, bungkus dengan plastik dan tempatkan di lemari es selama 30 menit sebelum melanjutkan.
29. Setelah dua kali lipat kedua, bungkus adonan dan biarkan di lemari es selama minimal 30 menit.
30. Setelah istirahat, lakukan dua kali lipat lagi (sama seperti pertama kali, jika Anda merasa adonan Anda sudah menghangat, lengket, atau masalah lainnya, Anda bisa menempatkannya kembali di lemari es beberapa menit antara putaran ketiga dan keempat).
31. Setelah putaran terakhir dilakukan, bungkus adonan dan biarkan di lemari es selama minimal 3 jam.
32. Cookie : mentega lembek gula merah gula pasir telur utuh tepung baking powder kepingan cokelat hitam Campurkan mentega lembek dengan gula, tepung, dan baking powder.

33. Kemudian tambahkan telur, lalu kepingan cokelat.
34. Giling adonan cookie menjadi lingkaran dengan diameter 26cm, dengan ketebalan 2mm.
35. Tempatkan disk cookie di dalam freezer hingga saat pemanggangan.
36. Frangipane gaya cookie : Krim kue vanilla : telur kuning telur gula merah maizena krim cair penuh susu penuh 1 buah vanili mentega Kocok telur, kuning telur, dan gula.
37. Tambahkan maizena, aduk rata.
38. Panaskan susu dan krim dengan buah vanili.
39. Tuangkan cairan panas ke atas telur, lalu kembalikan semuanya ke dalam panci dan masak hingga mengental di atas api sedang sambil terus diaduk.
40. Setelah diangkat dari api, tambahkan mentega, aduk rata, lalu bungkus krim dengan plastik dan dinginkan sepenuhnya di lemari es.
41. Krim hazelnut : bubuk hazelnut gula halus mentega lembek 2 telur tepung Campurkan mentega lembek dengan gula halus, bubuk hazelnut, dan tepung.
42. Tambahkan telur satu per satu.
43. Frangipane hazelnut & kepingan cokelat : Krim hazelnut Krim kue kepingan cokelat selai cokelat-hazelnut Campurkan krim kue dengan krim hazelnut.
44. Tambahkan kepingan cokelat.
45. Jika seperti saya, Anda menyiapkan isian sebelumnya dan ingin membekukannya, pipihkan frangipane dalam lingkaran berdiameter 24cm, letakkan kacang kue Anda, ratakan permukaannya, dan tambahkan selai di atasnya sebelum menempatkan semuanya di dalam freezer.
46. Jika tidak, Anda juga bisa memipihkan frangipane dan selai di atas puff pastry jika Anda ingin menyiapkannya pada hari H.
47. Perakitan & pemanggangan : 1 telur dan satu sendok krim cair untuk olesan Potong dua bagian adonan puff pastry seberat 250 hingga untuk membuat galette.
48. Giling adonan hingga ketebalan 2 hingga 3mm (maksimum 4mm jika Anda ingin lebih banyak adonan puff pastry, tetapi tidak lebih tebal karena adonan tidak akan matang dengan baik).
49. Lingkaran adonan harus sekitar 27-28cm untuk memungkinkan penyambungan dan pemotongan yang benar.
50. Letakkan disk frangipane beku di tengah lingkaran adonan puff pastry (atau pipihkan frangipane dan selai, jangan lupa kacang kue) dan oleskan sedikit air di sekitar adonan menggunakan kuas.
51. Tutup dengan lingkaran kedua adonan puff pastry, dan tekan sedikit di sekitar untuk menyambungkan kedua adonan.
52. Tempatkan semuanya di lemari es atau freezer selama minimal 1 jam.
53. Kemudian, potong galette dalam bentuk akhirnya (yaitu lingkaran sekitar 26cm) dengan pemotong atau pisau yang sangat tajam agar tidak menghancurkan adonan puff pastry.
54. Balikkan galette agar sisi datar berada di atas.
55. Kocok telur dengan krim untuk olesan.
56. Oleskan lapisan pertama olesan pada galette menggunakan kuas.
57. Biarkan "kering" selama minimal 30 menit, lalu oleskan lapisan kedua olesan dan biarkan lagi selama 30 menit.
58. Tentu saja, galette akan ditutupi oleh cookie jadi olesan tidak wajib tetapi saya lebih suka melakukannya untuk memberikan lebih banyak kerenyahan pada adonan puff pastry.
59. Buat beberapa lubang kecil di permukaan galette untuk memungkinkan uap keluar selama

pemanggangan.

60. Tempatkan galette di atas loyang berlubang yang dilapisi kertas roti dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 30 menit.
61. Kemudian, keluarkan dari oven dan tambahkan disk cookie di atasnya.
62. Tempatkan kembali galette ke dalam oven selama 10 hingga 15 menit untuk menyelesaikan pemanggangan.
63. Biarkan dingin di atas rak dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com