

Galette raja 100% pistachio

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.
- 25g telur
- 10g kuning telur
- 30g gula merah
- 30g maizena
- 80g krim cair penuh
- 80g susu penuh
- 1 buah vanili
- 15g mentega
- 100g bubuk pistachio
- 100g gula halus
- 100g mentega lembek
- 2 telur
- 20g tepung
- 1 telur dan satu sendok krim cair untuk olesan
- 85g pistachio cincang

Préparation

1. Galette kedua tahun 2026 ini, galette 100% pistachio; log pistachio menjadi salah satu favorit Anda setiap tahun, saya pikir resep galette des rois dengan frangipane pistachio juga akan Anda sukai!
2. Anda akan menemukan di bawah ini resep adonan puff pastry (klasik di sini, tetapi Anda juga bisa membuat puff pastry terbalik atau menggunakan adonan siap pakai, dalam hal ini cobalah untuk menemukan yang terbuat dari mentega murni dan cukup tebal) serta resep frangipane pistachio tentunya.
3. Bahan-bahan :Saya menggunakan pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak afiliasi).
4. Peralatan :Saya menggunakan penggulung adonan dengan cincin yang dapat disesuaikan, untuk mendapatkan adonan puff pastry yang homogen dan ketebalan yang sama di seluruh permukaan: milik saya berasal dari Guy Demarle, dengan kode referensi FLAVIE10, Anda mendapatkan diskon 10 untuk pesanan pertama Anda.
5. Tempatkan air, mentega yang telah dicairkan sebelumnya, dan garam dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan kait.
6. Kemudian tambahkan tepung, dan uleni dengan kecepatan 1 selama 1 hingga 2 menit.
7. Hentikan pengulenan segera setelah adonan homogen, jika Anda menguleni terlalu lama adonan akan menjadi elastis.
8. Taburi permukaan kerja, letakkan adonan di permukaan kerja dan bentuk menjadi bola.
9. Pipihkan sedikit agar membentuk persegi panjang kecil, kemudian bungkus dengan plastik dan simpan di lemari es selama minimal 30 menit.
10. 10 menit sebelum akhir waktu istirahat adonan, keluarkan mentega dari lemari es.

11. Pukul mentega dengan penggulung adonan beberapa kali, sehingga mendapatkan mentega yang elastis tetapi tidak lembek atau panas.
12. Mentega harus lembut, mengkilap, dan elastis tetapi tidak lengket.
13. Letakkan mentega di tengah selembar kertas roti dan lipat sehingga membentuk persegi panjang kecil.
14. Pipihkan mentega dalam "kantong" kertas roti ini sehingga memiliki ketebalan yang merata, kemudian simpan di lemari es bersama adonan agar keduanya memiliki suhu yang sama.
15. Kemudian, pipihkan adonan sehingga panjangnya sama dan dua kali lebih lebar dari mentega.
16. Letakkan mentega di tengah adonan, dan lipat adonan untuk menutupi mentega, dengan hati-hati agar tidak terjebak gelembung udara antara mentega dan adonan.
17. Rapatkan kedua elemen dengan menekan dengan penggulung adonan.
18. Kemudian, pipihkan adonan (jika perlu, ingat untuk menaburi permukaan kerja dengan tepung).
19. Adonan harus antara 3 dan 4 kali lebih panjang dari lebar.
20. 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).
21. Sisi-sisi harus bertemu dengan baik, Anda bisa menarik sedikit adonan agar sisi-sisi bertemu dengan baik, tetapi tanpa tumpang tindih.
22. Kemudian, lipat adonan menjadi dua, lalu putar adonan satu perempat putaran, sehingga bukaan berada di sisi kanan (seperti buku).
23. Rapatkan bagian atas dan bawah adonan dengan menekan sedikit menggunakan penggulung adonan.
24. Jika adonan masih dingin dan memiliki konsistensi yang baik, Anda bisa melanjutkan dengan putaran ganda kedua, jika tidak, bungkus dengan plastik dan simpan di lemari es selama 30 menit sebelum melanjutkan.
25. Setelah putaran ganda kedua, bungkus adonan dan simpan di lemari es selama minimal 30 menit.
26. Setelah istirahat, lakukan dua putaran ganda lagi (sama seperti pertama kali, jika Anda merasa adonan telah menghangat, lengket, atau masalah lainnya, Anda bisa menyimpannya di lemari es beberapa menit antara putaran ketiga dan keempat).
27. Setelah putaran ganda terakhir dilakukan, bungkus adonan dan simpan di lemari es selama minimal 3 jam.
28. Kocok telur, kuning telur, dan gula.
29. Tambahkan maizena, aduk rata.
30. Panaskan susu dan krim dengan buah vanili.
31. Tuangkan cairan panas ke atas telur, lalu kembalikan semuanya ke dalam panci dan masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk.
32. Di luar api, tambahkan mentega, aduk rata, lalu bungkus krim dengan plastik dan dinginkan sepenuhnya di lemari es.
33. Campurkan mentega lembek dengan gula halus, bubuk pistachio, dan tepung.
34. Tambahkan telur satu per satu.
35. Frangipane pistachio : Krim pistachio Krim patisserie Beberapa pistachio utuh Campurkan krim patisserie dengan krim pistachio.
36. Jika seperti saya, Anda menyiapkan isian sebelumnya dan ingin membekukannya, pipihkan frangipane dalam lingkaran 24cm, letakkan biji kacang Anda dan ratakan permukaannya, lalu tambahkan pistachio utuh sebelum menempatkan semuanya di dalam freezer.
37. Jika tidak, Anda juga bisa memipihkan frangipane di atas puff pastry jika Anda ingin menyiapkannya pada

hari H.

38. Potong dua bagian adonan puff pastry seberat 250 hingga untuk membuat galette.
39. 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).
40. Lingkaran adonan harus sekitar 27-28cm untuk memungkinkan penyambungan dan pemotongan yang benar.
41. Letakkan disk frangipane beku di tengah lingkaran adonan puff pastry (atau pipihkan, jangan lupa biji kacang) dan oleskan sedikit air di sekitar tepi adonan menggunakan kuas.
42. Tutup dengan lingkaran adonan puff pastry kedua, dan tekan sedikit di tepi untuk menyambungkan kedua adonan.
43. Tempatkan semuanya di lemari es atau freezer selama minimal 1 jam.
44. Kemudian, potong galette dalam bentuk akhirnya (yaitu lingkaran sekitar 26cm) dengan pemotong atau pisau yang sangat tajam agar tidak menghancurkan adonan puff pastry.
45. Balikkan galette agar sisi datar berada di atas.
46. Kocok telur dengan krim untuk olesan.
47. Oleskan lapisan pertama olesan pada galette menggunakan kuas.
48. Biarkan "kering" selama minimal 30 menit, lalu oleskan lapisan kedua olesan dan biarkan lagi selama 30 menit.
49. Kemudian, dengan ujung pisau Anda dapat menghias galette Anda, ini tidak perlu jika seperti saya Anda menutupnya dengan pistachio setelah dipanggang.
50. Buat beberapa lubang kecil di permukaan galette untuk memungkinkan uap keluar selama pemanggangan.
51. Tempatkan galette di atas loyang berlubang yang dilapisi kertas roti dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 30 hingga 40 menit.
52. Anda menikmati!