

Galette des rois dengan frangipane (almond atau hazelnut)

Ingrédients

- 375g tepung T55
- 7g garam
- 185g air
- 50g mentega
- 200g mentega untuk tur
- 70g susu
- 15g telur
- 15g gula
- 8g maizena
- 50g mentega lembut
- 50g gula halus
- 50g bubuk hazelnut
- 10g tepung
- 1 telur
- 1 telur dan sedikit krim untuk olesan

Préparation

1. Resep pertama galette tahun ini, saya mulai dengan yang klasik: frangipane!
2. Saya menggunakan bubuk hazelnut, namun resepnya sama apapun kacang yang Anda gunakan, jadi Anda bisa mengganti hazelnut dengan almond, pistachio, pecan.
3. Jika Anda ingin rasa yang lebih kuat, Anda bahkan bisa menambahkan satu sendok pure kacang ke dalam krim pastry Anda.
4. Ayo gunakan penggilas adonan Anda!
5. Peralatan: Pengocok Penggilas atau penekan adonan Lempeng berlubang Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non terafiliasi).
6. Saya menggunakan vanili Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
7. Waktu persiapan: 1h30, banyak istirahat dan 40 menit memanggang Untuk satu galette berdiameter kira-kira 25cm: Adonan puff pastry: tepung T55 garam air mentega mentega untuk tur Dengan jumlah ini Anda bisa membuat alette.
8. Tentu saja Anda bisa membekukan adonan untuk penggunaan di masa depan.
9. Lelehkan mentega.
10. Campurkan dengan air, kemudian tambahkan garam dan tepung.
11. Uleni dengan kecepatan rendah selama 2 hingga 3 menit, kemudian bentuk bola, ratakan menjadi persegi panjang kecil dan masukkan ke lemari es selama minimal 45 menit.
12. Setelah dingin di lemari es, kerjakan mentega dengan rolling pin (tujuannya jangan sampai menjadi lembek, tetapi memberinya tekstur elastis yang tidak patah).
13. Untuk itu, ketuk mentega dengan rolling pin, lipat, dan ulangi hingga mendapatkan tekstur yang diinginkan) kemudian ratakan di selembar kertas roti yang dilipat dalam bentuk kotak.
14. Kemudian, ratakan adonan dalam bentuk persegi panjang dengan lebar yang sama dan tiga kali lebih panjang dari mentega.
15. Tempatkan mentega di tengah.
16. Lipat adonan untuk menutupi mentega.

17. Putar adonan sepertiga putaran, kemudian ratakan atas dan bawah supaya adonan tidak berubah bentuk saat diratakan.
18. Ratakan adonan menjadi persegi panjang besar.
19. Lipat adonan seperti pada foto di bawah ini: lipat bagian besar dari bagian atas ke bawah, dan bagian kecil dari bawah ke atas.
20. Kedua bagian tersebut tidak boleh saling menindih.
21. Lipat lagi adonan menjadi dua: Putar adonan sepertiga putaran, kemudian ulangi proses yang sama (ratakan, lipat).
22. Anda telah melakukan dua lipatan ganda.
23. Pada titik ini, bungkus adonan dengan clingfilm dan masukkan ke dalam lemari es selama 3 hingga 45 menit (jika perlu, jika adonan memanas terlalu cepat, Anda bisa mendinginkannya di dalam lemari es antara setiap lipatan).
24. Setelah dingin, ulangi proses yang sama: lanjutkan dengan dua lipatan ganda, kemudian masukkan adonan ke dalam lemari es setidaknya selama 30 menit.
25. Krim pastel: susu telur gula maizena ½ batang vanili Panaskan susu dengan vanili.
26. Kocok telur dengan gula dan maizena.
27. Tuang susu panas di atasnya, kemudian tuang semuanya kembali ke dalam panci dan panaskan hingga mengental di atas api sedang sambil terus diaduk.
28. Tutup krim dengan film kontak dan dinginkan di lemari es.
29. Krim hazelnut: mentega lembut gula halus bubuk hazelnut tepung 1 telur Campurkan mentega lembut dengan gula halus.
30. Kemudian tambahkan bubuk hazelnut, lalu tepung dan terakhir telur.
31. Frangipane: Longgarkan krim pastel dengan pengocok, lalu campurkan krim pastel dan krim hazelnut.
32. Perakitan dan pemanggangan: 1 telur dan sedikit krim untuk olesan Potong adonan puff pastry Anda menjadi 4 bagian yang sama.
33. Jika Anda hanya membuat satu galette, Anda bisa membekukan dua bagian adonan.
34. Ratakan satu dari dua adonan hingga Anda bisa memotong lingkaran dengan diameter sekitar 25cm.
35. Ratakan frangipane di atas adonan, sisakan sekitar 2cm di sekeliling tepinya.
36. Tambahkan liontin pada titik ini dengan menekannya ke dalam krim.
37. Ratakan sedikit air di sekeliling tepi adonan (agar adonan kedua menempel pada yang pertama).
38. Ratakan adonan kedua, lalu tutup frangipane dengan adonan tersebut.
39. Tekan sedikit pada tepinya supaya kedua adonan saling menempel dan tidak ada bocoran saat dipanggang.
40. Potong adonan dengan pisau tajam atau cutter untuk mendapatkan lingkaran.
41. Masukkan galette ke dalam lemari es minimal selama 1h30 (Anda bisa membiarkannya semalaman).
42. Kemudian, balikkan galette, lalu oleskan untuk pertama kalinya dengan campuran telur kocok dan setetes krim (pastikan untuk menyebarkan olesannya dan jangan sampai menetes di sisi galette, ini akan mencegah adonan mengembang saat dipanggang).
43. Masukkan ke dalam lemari es selama 30 menit.
44. Kemudian, oleskan kedua kalinya dan masukkan kembali ke dalam lemari es selama 30 menit.
45. Akhirnya, goreskan dengan pisau sesuai pola yang diinginkan.
46. Tusuk 3 atau ubang di permukaan galette supaya uapnya bisa keluar saat dipanggang dan galettenya tidak meledak.

47. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 35 hingga 40 menit, kemudian biarkan hangat di rak dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com