

Galette des rois pecan & coklat susu

Ingrédients

- 375g tepung T55
- 7g garam
- 185g air
- 50g mentega
- 200g mentega tourage
- 75g susu
- 15g telur
- 10g gula
- 5g tepung maizena
- 40g coklat susu Jivara (40% kakao)
- 50g mentega lembut
- 50g gula tepung
- 50g bubuk kacang pecan
- 5g tepung
- 1 telur
- 40g coklat susu
- 25g kacang pecan
- 1 telur dan sedikit krim untuk olesan

Préparation

1. Kue galette kedua untuk epifani 2022 ini, kali ini diperbarui karena diisi dengan frangipane coklat susu dan kacang pecan.
2. Resepnya tidak lebih rumit dari frangipane klasik, cukup tambahkan coklat ke dalam krim kue dan ganti almond dengan kacang pecan. Jika Anda ingin kue galette yang lebih coklat lagi, Anda bisa membuat adonan puff pastry coklat dengan mengganti sedikit tepung dengan bubuk kakao tanpa gula dalam adonan basah.
3. Terakhir, jika Anda tidak memiliki waktu untuk membuat puff pastry buatan sendiri, Anda bisa membelinya dua lembar yang terbuat dari mentega murni di toko dan hanya membuat isiannya!
4. Peralatan: Pengocok Gilingan PASTRI Loyang Perforasi Bahan-bahan: Saya menggunakan kacang pecan Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan coklat Jivara dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
6. Waktu persiapan: 1 jam 30 menit, banyak istirahat, dan 40 menit waktu panggang Untuk satu galette dengan diameter sekitar 25cm: Puff Pastry: tepung T55 garam air mentega mentega tourage Dengan jumlah ini Anda akan mendapatkan 2 kue galette.
7. Anda tentu saja boleh membekukan adonan untuk digunakan nanti.
8. Lelehkan mentega.
9. Campurkan dengan air, lalu tambahkan garam dan tepung.
10. Uleni dengan kecepatan rendah selama 2 hingga 3 menit, lalu bentuk menjadi bola, gulung menjadi persegi panjang kecil dan masukkan ke dalam kulkas selama minimal 45 menit.
11. Setelah didinginkan dalam kulkas, kerjakan mentega dengan gilingan pastri (tujuannya bukan untuk melembutkannya, tetapi lebih memberi elastisitas, agar tidak pecah).
12. Untuk itu, pukul mentega dengan gilingan, lalu lipat dan ulangi hingga mendapatkan tekstur yang tepat) kemudian gulung dalam selembar kertas roti yang dilipat menjadi persegi.

13. Kemudian, gulung adonan basah menjadi persegi panjang dengan lebar yang sama dan tiga kali lebih panjang dari mentega.
14. Letakkan mentega di tengah.
15. Lipat adonan untuk menutupi mentega.
16. Putar adonan seperempat putaran, lalu tekan bagian atas dan bawah agar adonan tidak berubah bentuk saat diuleni.
17. Gulung adonan menjadi persegi panjang besar.
18. Lipat adonan seperti pada gambar di bawah: lipat sebagian besar adonan dari atas ke bawah, dan sebagian kecil dari bawah ke atas.
19. Kedua bagian tidak boleh tumpang tindih.
20. Lipat lagi adonan menjadi dua: Putar adonan seperempat putaran, lalu ulangi proses yang sama (gulung, lipat).
21. Anda telah melakukan dua lipatan ganda.
22. Pada saat ini, bungkus adonan dengan cling film dan letakkan di kulkas selama 3 hingga 45 menit (jika diperlukan, jika adonan terlalu cepat hangat, Anda bisa melakukan pendinginan antara setiap lipatan).
23. Setelah istirahat, ulangi proses yang sama: lakukan dua lipatan ganda lagi, lalu masukkan adonan ke kulkas selama setidaknya 30 menit.
24. Krim Pastry: susu telur gula tepung maizena coklat susu Jivara (40% kakao) Panaskan susu.
25. Kocok telur dengan gula dan tepung maizena.
26. Tuangkan susu panas di atasnya, lalu tuangkan kembali ke dalam panci dan panaskan dengan api sedang sambil diaduk terus-menerus.
27. Tuangkan krim di atas coklat, aduk rata, lalu tutup permukaannya langsung dengan film dan dinginkan di kulkas.
28. Krim Kacang Pecan: mentega lembut gula tepung bubuk kacang pecan tepung 1 telur Campurkan mentega lembut dengan gula tepung.
29. Kemudian tambahkan bubuk pecan, lalu tepung dan akhirnya dengan telur.
30. Frangipane: coklat susu kacang pecan Kendurkan krim pastry dengan kocokan, lalu campurkan krim pastry dan krim pecan.
31. Kemudian tambahkan kacang pecan dan coklat cincang kasar.
32. Pemasangan dan Pemanggangan: 1 telur dan sedikit krim untuk olesan Potong puff pastry Anda menjadi 4 bagian yang sama.
33. Jika Anda hanya membuat satu kue galette, Anda bisa membekukan dua bagian.
34. Gulung salah satu dari dua adonan hingga dapat memotong lingkaran dengan diameter sekitar 25cm.
35. Oleskan frangipane di atas adonan, sisakan sekitar 2cm bebas di sekelilingnya.
36. Tambahkan fève pada saat ini dengan menekannya ke dalam krim.
37. Oleskan sedikit air di sekeliling tepi adonan (agar adonan kedua menempel pada yang pertama).
38. Gulung adonan kedua, lalu tutup frangipane dengan adonan tersebut.
39. Tekan perlahan di sekeliling agar kedua adonan menempel satu sama lain dan tidak ada kebocoran saat dipanggang.
40. Potong adonan dengan pisau tajam atau cutter untuk mendapatkan lingkaran.
41. Masukkan kue galette ke dalam kulkas selama minimal 1 jam 30 menit (Anda bisa meninggalkannya selama semalam).
42. Kemudian, balikkan kue galette, lalu oleskan dengan campuran telur kocok dan setetes krim (hati-hati saat

meratakannya agar tidak mengalir ke sisi kue galette, ini akan menghambat pengembangan puff pastry saat dipanggang).

43. Masukkan kembali ke kulkas selama 30 menit.

44. Selanjutnya, oleskan lagi untuk kedua kalinya dan masukkan kembali ke kulkas selama 30 menit.

45. Akhirnya, beri pola dengan bilah pisau sesuai keinginan.

46. Tusuk dengan 3 atau 4 titik di permukaan kue galette agar uap dapat keluar selama memanggang dan kue galette tidak meledak.

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

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com