

Torta dei re al cioccolato e pistacchio

Ingrédients

- 375g di farina T55
- 7g di sale
- 185g di acqua
- 50g di burro
- 200g di burro di tourage
- 75g di latte
- 15g di uovo
- 10g di zucchero
- 5g di maizena
- 25g di cioccolato fondente Caraïbes (66% di cacao)
- 50g di burro pomata
- 50g di zucchero a velo
- 50g di farina di pistacchio
- 5g di farina
- 1 uovo
- 35g di pistacchi interi
- 10g di gru  (o in mancanza gocce di cioccolato fondente)
- 1 uovo e un po' di crema per la doratura

Préparation

1. Quarto e probabilmente ultimo dolce per quest'anno, con un'associazione che piace sempre molto: cioccolato e pistacchio.
2. Una frangipane ben profumata, pistacchi interi e un po' di gru  di cacao croccante, il tutto in una pasta sfoglia ben croccante, questo   il programma!
3. Materiale: Frusta Matterello Teglia forata Ingredienti: Ho usato i pistacchi di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho utilizzato il cioccolato Cara bes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Con queste quantit  avrete abbastanza per fare alettes.
6. Potete naturalmente congelare dei pastoni per un uso futuro.
7. Sciogliete i di burro.
8. Mescolatelo con l'acqua, poi aggiungete il sale e la farina.
9. Impastate a bassa velocit  per 2 o 3 minuti, poi formate una palla, stendetela in un piccolo rettangolo e mettetela in frigorifero per almeno 45 minuti.
10. Dopo il riposo in frigorifero, lavorate il burro con il matterello (l'obiettivo non   renderlo pomata, ma dargli una consistenza elastica, che non si rompa).
11. Per questo, battete il burro con il matterello, poi piegatelo e ricominciate fino a ottenere la giusta consistenza) poi stendetelo su un foglio di carta da forno piegato in quadrato.
12. Poi, stendete la pasta in un rettangolo della stessa larghezza e tre volte pi  lungo del burro.
13. Ponete il burro al centro.
14. Ripiegate la pasta in modo da coprire il burro.
15. Girate la pasta di un quarto di giro, poi schiacciate la parte superiore e inferiore per evitare che la pasta si deformi durante la stesura.

16. Stendete la pasta in un grande rettangolo.
17. Piegate la pasta come nella foto qui sotto: ripiegate una grande parte della pasta dall'alto verso il basso e una piccola parte dal basso verso l'alto.
18. Le due parti non devono sovrapporsi.
19. Ripiegate ancora la pasta a metà: Girate la pasta di un quarto di giro, poi ricominciate lo stesso processo (stendete, ripiegate).
20. Avete effettuato due giri doppi.
21. A questo punto, avvolgete la pasta in pellicola alimentare e mettetela in frigorifero per 3 a 45 minuti (se necessario, se la pasta si scalda troppo velocemente, potete metterla in fresco tra ogni giro).
22. Dopo il riposo, ripetete lo stesso processo: unite due giri doppi, poi mettete la pasta in frigorifero per almeno 30 minuti.
23. Riscaldare il latte.
24. Sbattete l'uovo con lo zucchero e la maizena.
25. Versate il latte caldo sopra, poi riversate tutto nella casseruola e fate ispessire a fuoco medio mescolando costantemente.
26. Versate la crema sul cioccolato, mescolate bene, poi coprite la crema a contatto e fatela raffreddare in frigorifero.
27. Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo.
28. Aggiungete poi la farina di pistacchio, poi la farina e finite con l'uovo.
29. Ammorbidite la crema pasticcera con una frusta, poi mescolate la crema pasticcera e la crema di pistacchio.
30. Aggiungete poi i pistacchi e il gru .
31. Montaggio e cottura: 1 uovo e un po' di crema per la doratura Tagliate la vostra pasta sfoglia in 4 pezzi uguali.
32. Se fate solo una galette, potete congelare due dei pezzi.
33. Stendete una delle due paste in modo da poter ritagliare un cerchio di circa 25cm di diametro.
34. Stendete la frangipane sulla pasta, lasciando circa 2cm liberi tutto intorno.
35. Aggiungete la f ve a questo punto inserendola nella crema.
36. Stendete un po' d'acqua tutto intorno alla pasta (per fare in modo che la seconda si attacchi alla prima).
37. Stendete la seconda pasta, poi coprite con essa la frangipane.
38. Premete leggermente lungo il bordo in modo che le due paste aderiscano l'una all'altra e non vi siano perdite durante la cottura.
39. Ritagliate la pasta con un coltello ben affilato o un taglierino per ottenere un cerchio.
40. Mettete la galette in frigorifero per almeno 1h30 (potete lasciarla per tutta la notte).
41. Poi, girate la galette, quindi spennellatela la prima volta con il composto di uovo sbattuto e una goccia di panna (attenzione a stendere bene la doratura e a non farla sgocciolare sui lati della galette, ci  impedirebbe lo sviluppo della sfogliatura durante la cottura).
42. Mettetela in frigorifero per 30 minuti.
43. Poi, spennellatela una seconda volta e rimettetela in frigorifero per altri 30 minuti.
44. Infine, decoratela con la lama di un coltello secondo il disegno desiderato.
45. Foratela in 3 o 4 punti sulla superficie della galette in modo che il vapore possa uscire durante la cottura e la galette non esploda.
46. Infornatela nel forno preriscaldato a 180 C per 35 a 40 minuti, poi lasciatela intiepidire su una griglia e

gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com