

Galette dei re cookie (ispirazione Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g di farina T55
- 50g di burro fuso
- 10g di sale
- 250g d'acqua
- 325g di burro
- 10 minuti prima della fine del riposo della detrempe, tirate fuori il burro dal frigorifero. Battete il burro con il matterello più volte, in modo da ottenere un burro elastico ma non morbido o caldo. Il burro deve essere morbido, lucido ed elastico ma non appiccicoso.
- 45g di burro morbido
- 30g di zucchero di canna
- 30g di zucchero semolato
- 13g di uovo intero
- 75g di farina
- 1g di lievito in polvere
- 95g di gocce di cioccolato fondente
- 25g di uovo
- 10g di tuorlo d'uovo
- 30g di zucchero di canna
- 30g di maizena
- 80g di panna liquida intera
- 80g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 15g di burro
- 100g di polvere di nocciole
- 100g di zucchero a velo
- 100g di burro morbido
- 2 uova
- 20g di farina
- 50g di gocce di cioccolato
- 200g di crema spalmabile cioccolato-nocciole
- 1 uovo e un cucchiaino di panna liquida per la doratura

Préparation

1. Dopo i tronchetti di dicembre, eccoci alle galette di gennaio!
2. Piccola confessione, non sono una grande amante della galette des rois e della frangipane, e non è nemmeno uno dei dolci che mi piace di più realizzare... ma quando ho visto passare la galette cookie di Picard che ha fatto il boom sui social nelle ultime settimane, ho comunque avuto voglia di farne una versione!
3. E quindi, ecco la mia: quella di Picard è solo farcita con la crema spalmabile, la mia comprende anche la frangipane alla nocciola (potete farla con le mandorle se preferite) e gocce di cioccolato.
4. A parte ciò, pasta sfoglia ovviamente, ma anche un disco di cookie croccante per completare questa galette molto (molto)!
5.) golosa Ingredienti :Ho utilizzato la polvere di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Ho utilizzato le gocce di cioccolato di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Materiale :Ho utilizzato un matterello con anelli regolabili, per avere una pasta sfoglia ben omogenea e di spessore uniforme su tutta la superficie: il mio viene da Guy Demarle, con il codice di referral FLAVIE10, avrete

10 di sconto sul vostro primo ordine.

8. Placca perforata Cerchio di 24cm Per una galette di circa 25cm di diametro : Pasta sfoglia classica : di farina T55 di burro fuso di sale d'acqua di burro Mettete l'acqua, il burro precedentemente fuso e il sale nella ciotola della planetaria munita di gancio.

9. Aggiungete poi la farina e impastate a velocità 1 per 1-2 minuti.

10. Fermate di impastare non appena l'impasto è omogeneo, se impastate troppo a lungo l'impasto diventerà elastico.

11. Infarinare il piano di lavoro, posizionare la detrempe sul piano di lavoro e formare una palla.

12. Stendetela leggermente in modo da ottenere un piccolo rettangolo, poi avvolgetela nella pellicola a contatto e mettetela in frigo per almeno 30 minuti.

13. 10 minuti prima della fine del riposo della detrempe, tirate fuori il burro dal frigorifero.

14. Battete il burro con il matterello più volte, in modo da ottenere un burro elastico ma non morbido o caldo.

15. Il burro deve essere morbido, lucido ed elastico ma non appiccicoso.

16. Mettete il burro al centro di un foglio di carta da forno e ripieгатelo in modo da ottenere un piccolo rettangolo.

17. Stendete il burro in questa "busta" di carta da forno in modo da avere uno spessore omogeneo, poi mettetelo in frigorifero con la detrempe affinché siano alla stessa temperatura.

18. Poi, stendete la detrempe in modo che sia della stessa lunghezza e 2 volte più larga del burro.

19. Posizionate il burro al centro della detrempe e ripiegate la detrempe in modo da racchiudere il burro, facendo attenzione a non intrappolare bolle d'aria tra il burro e la pasta.

20. Sigillate i due elementi premendo sopra con il matterello.

21. Poi, stendete la pasta (se necessario, ricordate di infarinare il piano di lavoro).

22. La pasta deve essere tra 3 e 4 volte più lunga che larga.

23. Poi rimuovete la farina con un pennello, quindi fate un giro doppio: ripiegate un po' la parte inferiore della pasta verso l'alto, poi la parte superiore della pasta verso il basso (il punto in cui si incontrano non deve essere al centro, ma nella metà inferiore della pasta).

24. I bordi devono unirsi correttamente, potete tirare un po' sulla pasta per avere bordi che si uniscono bene, ma senza sovrapporsi.

25. Poi, piegate la pasta a metà, quindi ruotate la pasta di un quarto di giro, in modo da avere l'apertura sul lato destro (come un libro).

26. Sigillate la parte superiore e inferiore della pasta premendo leggermente con il matterello.

27. Se la pasta è ancora fredda e ha la giusta consistenza, potete procedere con il secondo giro doppio, altrimenti avvolgetela e mettetela in frigo per 30 minuti prima di continuare.

28. Dopo il secondo giro doppio, avvolgete la pasta e lasciatela in frigorifero per almeno 30 minuti.

29. Dopo il riposo, fate di nuovo due giri doppi (stessa cosa della prima volta, se sentite che la vostra pasta si è riscaldata, che appiccica o ha altri problemi, potete rimetterla in frigo per qualche minuto tra il 3° e il 4° giro doppio).

30. Una volta effettuato l'ultimo giro doppio, avvolgete la pasta e lasciatela in frigo per almeno 3 ore.

31. Il cookie : di burro morbido di zucchero di canna di zucchero semolato di uovo intero di farina di lievito in polvere di gocce di cioccolato fondente Mescolate il burro morbido con gli zuccheri, la farina e il lievito.

32. Aggiungete poi l'uovo, quindi le gocce di cioccolato.

33. Stendete la pasta del cookie in un cerchio di 26cm di diametro, con uno spessore di 2mm.

34. Posizionate il disco di cookie nel congelatore fino alla cottura.
35. Frangipane in stile cookie : Crema pasticcera alla vaniglia : di uovo di tuorlo d'uovo di zucchero di canna di maizena di panna liquida intera di latte intero 1 baccello di vaniglia di burro Montate l'uovo, il tuorlo e lo zucchero.
36. Aggiungete la maizena, mescolate bene.
37. Fate scaldare il latte e la panna con il baccello di vaniglia.
38. Versate il liquido caldo sulle uova, poi rimettete tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
39. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro, mescolate bene, poi avvolgete la crema a contatto e fatela raffreddare completamente in frigorifero.
40. Crema di nocciole : di polvere di nocciole di zucchero a velo di burro morbido 2 uova di farina Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo, la polvere di nocciole e la farina.
41. Aggiungete le uova una alla volta.
42. Frangipane di nocciole & gocce di cioccolato : La crema di nocciole La crema pasticcera di gocce di cioccolato di crema spalmabile cioccolato-nocciole Mescolate la crema pasticcera con la crema di nocciole.
43. Aggiungete le gocce di cioccolato.
44. Se come me, preparate il ripieno in anticipo e volete congelarlo, stendete la frangipane in un cerchio di 24cm, posizionate la vostra fava, lisciate la superficie e aggiungete la crema spalmabile sopra prima di mettere il tutto nel congelatore.
45. Altrimenti, potete anche sacchettare la frangipane e la crema spalmabile sulla pasta sfoglia se desiderate prepararla il giorno stesso.
46. Montaggio & cottura : 1 uovo e un cucchiaino di panna liquida per la doratura Ritagliate due pezzi di pasta sfoglia da 250 a per realizzare la gallette.
47. Stendete le paste su uno spessore di 2-3mm (massimo 4mm se desiderate una maggiore quantità di pasta sfoglia, ma non più spessa altrimenti la pasta non cuocerà correttamente).
48. I cerchi di pasta devono essere di circa 27-28cm per permettere di unirli e ritagliarli correttamente.
49. Posizionate il disco di frangipane congelata al centro di un cerchio di pasta sfoglia (oppure sacchettate la frangipane e la crema spalmabile, senza dimenticare la fava) e stendete un po' d'acqua sui bordi della pasta con un pennello.
50. Ricoprite con il secondo cerchio di pasta sfoglia e premete leggermente sui bordi per unire le due paste.
51. Mettete il tutto in frigorifero o nel congelatore per almeno 1 ora.
52. Poi, ritagliate la gallette nella sua forma finale (quindi un cerchio di circa 26cm) con un cutter o un coltello molto affilato per non schiacciare la pasta sfoglia.
53. Girate la gallette per avere il lato piatto sopra.
54. Sbattete l'uovo con la panna per la doratura.
55. Stendete con un pennello un primo strato di doratura sulla gallette.
56. Lasciatela "croccare" per almeno 30 minuti, poi stendete un secondo strato di doratura e lasciate riposare ancora 30 minuti.
57. Naturalmente, la gallette sarà coperta dal cookie quindi la doratura non è obbligatoria ma preferisco farla comunque per dare più croccantezza alla pasta sfoglia.
58. Praticate alcuni piccoli fori sulla superficie della gallette per permettere al vapore di fuoriuscire durante la cottura.
59. Posizionate la gallette su una placca perforata rivestita di carta da forno e infornatela nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

60. Poi, toglitela dal forno e aggiungete il disco di cookie sopra.
61. Rimettete la galette in forno per 10-15 minuti per completare la cottura.
62. Lasciate raffreddare su una griglia e gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com