

Galette des rois 100% pistacchio

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, togliete il burro dal frigorifero. Picchiettate il burro con il matterello più volte, in modo da ottenere un burro elastico ma non spalmabile o caldo. Il burro deve essere morbido, lucido ed elastico ma non appiccicoso.
- 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 pistacchio
- 100g di zucchero a velo
- 100g di burro pomata
- 2 uova
- 20g di farina
- 1 uovo e un cucchiaino di panna liquida per la doratura
- 85g di pistacchi tritati

Préparation

1. Seconda galette di quest'anno 2026, una galette 100% pistacchio; il tronchetto al pistacchio è ogni anno uno dei vostri preferiti, quindi ho pensato che una ricetta di galette des rois con una frangipane al pistacchio vi sarebbe piaciuta!
2. Troverete quindi qui sotto la ricetta della pasta sfoglia (classica qui, ma potete anche fare una pasta sfoglia inversa o utilizzare una pasta commerciale, in tal caso cercate di trovarne una pur burro e abbastanza spessa) così come quella della frangipane al pistacchio, ovviamente.
3. Ingredienti :Ho utilizzato i pistacchi Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. 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 sponsorizzazione FLAVIE10, avete 10 di sconto sul vostro primo ordine.
5. Mettete l'acqua, il burro precedentemente fuso e il sale nella ciotola della planetaria munita di gancio.
6. Aggiungete poi la farina e impastate a velocità 1 per 1-2 minuti.
7. Fermate l'impasto non appena la pasta è omogenea, se impastate troppo a lungo la pasta diventerà elastica.
8. Infarinare il piano di lavoro, posizionare la detrempe sul piano di lavoro e formare una palla.
9. Stendetela leggermente in modo da ottenere un piccolo rettangolo, poi avvolgetela nella pellicola a contatto e mettetela in frigo per almeno 30 minuti.
10. 10 minuti prima della fine del riposo della detrempe, togliete il burro dal frigorifero.
11. Picchiettate il burro con il matterello più volte, in modo da ottenere un burro elastico ma non spalmabile o caldo.

12. Il burro deve essere morbido, lucido ed elastico ma non appiccicoso.
13. Mettete il burro al centro di un foglio di carta da forno e ripiegate in modo da ottenere un piccolo rettangolo.
14. 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.
15. Poi, stendete la detrempe in modo che sia della stessa lunghezza e 2 volte più larga del burro.
16. 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.
17. Sigillate i due elementi premendo sopra con il matterello.
18. Poi, stendete la pasta (se necessario, ricordatevi di infarinare il piano di lavoro).
19. La pasta deve essere tra 3 e 4 volte più lunga che larga.
20. Poi rimuovete la farina con un pennello, quindi fate un giro doppio: ripiegate un po' il fondo 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).
21. I bordi devono unirsi correttamente, potete tirare un po' sulla pasta per avere bordi che si uniscano bene, ma senza sovrapporsi.
22. 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).
23. Sigillate la parte superiore e inferiore della pasta premendo leggermente con il matterello.
24. 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.
25. Dopo il secondo giro doppio, avvolgete la pasta e lasciatela in frigorifero per almeno 30 minuti.
26. 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).
27. Una volta effettuato l'ultimo giro doppio, avvolgete la pasta e lasciatela in frigo per almeno 3 ore.
28. Montate l'uovo, il tuorlo e lo zucchero.
29. Aggiungete la maizena, mescolate bene.
30. Fate scaldare il latte e la panna con il baccello di vaniglia.
31. Versate il liquido caldo sulle uova, poi rimettete tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
32. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro, mescolate bene, poi avvolgete la crema a contatto e fatela raffreddare completamente in frigorifero.
33. Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo, la polvere di pistacchio e la farina.
34. Aggiungete le uova una alla volta.
35. Frangipane al pistacchio : La crema di pistacchio La crema pasticcera Alcuni pistacchi interi Mescolate la crema pasticcera con la crema di pistacchio.
36. Se come me, preparate il ripieno in anticipo e desiderate congelarlo, stendete la frangipane in un cerchio di 24cm, posizionate la vostra fava e lisciate la superficie, poi aggiungete dei pistacchi interi prima di mettere il tutto nel congelatore.
37. Altrimenti, potete anche sacchettare la frangipane sulla pasta sfoglia se desiderate prepararla il giorno stesso.
38. Tagliate due pezzi di pasta sfoglia di 250- per realizzare la gallette.

39. 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).
40. I cerchi di pasta devono essere di circa 27-28cm per permettere di unirli e tagliarli correttamente.
41. Posizionate il disco di frangipane congelata al centro di un cerchio di pasta sfoglia (oppure sacchettatela, non dimenticando la fava) e stendete un po' d'acqua sui bordi della pasta con un pennello.
42. Coprite con il secondo cerchio di pasta sfoglia e premete leggermente sui bordi per unire le due paste.
43. Mettete il tutto in frigorifero o congelatore per almeno 1 ora.
44. Poi, ritagliate la galette nella sua forma finale (quindi un cerchio di circa 26cm) con un cutter o un coltello molto affilato per non schiacciare la pasta sfoglia.
45. Girate la galette per avere il lato piatto sopra.
46. Sbattete l'uovo con la panna per la doratura.
47. Stendete con un pennello un primo strato di doratura sulla galette.
48. Lasciatela "croccare" per almeno 30 minuti, poi stendete un secondo strato di doratura e lasciate riposare ancora 30 minuti.
49. Poi, con la punta di un coltello potete decorare la vostra galette, non è necessario se come me la ricoprite di pistacchi dopo la cottura.
50. Praticate alcuni piccoli fori sulla superficie della galette per permettere al vapore di fuoriuscire durante la cottura.
51. Posizionate la galette su una placca perforata rivestita di carta da forno e infornatela nel forno preriscaldato a 180°C per 30-40 minuti.
52. Lasciatela raffreddare su una griglia, poi potete preparare uno sciroppo (d'acqua per di zucchero portati a ebollizione), stenderlo con un pennello su tutta la galette e attaccare immediatamente i pistacchi tritati sopra prima di gustarla!