

Galette dei re alla frangipane (mandorla o nocciola)

Ingrédients

- 375g di farina T55
- 7g di sale
- 185g di acqua
- 50g di burro
- 200g di burro per sfogliatura
- 70g di latte
- 15g di uovo
- 15g di zucchero
- 8g di maizena
- 50g di burro pomata
- 50g di zucchero a velo
- 50g di farina di nocciole
- 10g di farina
- 1 uovo
- 1 uovo e un po' di panna per la doratura

Préparation

1. Prima ricetta di galette dell'anno, inizio con il grande classico: la frangipane!
2. Ho usato farina di nocciole, ma la ricetta è identica qualunque frutta secca usiate, quindi potete sostituire la nocciola con mandorle, pistacchi, noci pecan.
3. Se volete un sapore più intenso, potete anche aggiungere un cucchiaino di crema di frutta secca nella vostra crema pasticcera.
4. Ai vostri mattarelli!
5. Attrezzatura: Frusta Mattarello Teglia perforata Ingredienti: Ho usato la farina di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
6. Ho usato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
7. Tempo di preparazione: 1h30, molto riposo e 40 minuti di cottura Per una galette di circa 25 cm di diametro:
La pasta sfoglia: di farina T55 di sale di acqua di burro di burro per sfogliatura Con queste quantità avrete sufficiente per fare alettes.
8. Potete ovviamente congelare i panetti per un uso futuro.
9. Fate fondere i di burro.
10. Mescolatelo con l'acqua, quindi aggiungete il sale e la farina.
11. Impastate a bassa velocità per 2 o 3 minuti, poi formate una palla, stendetela in un piccolo rettangolo e mettetela in frigorifero per almeno 45 minuti.
12. Dopo il riposo in frigorifero, lavorate il burro con il mattarello (l'obiettivo non è affatto renderlo pomata, ma piuttosto dargli una consistenza elastica, che non si rompa).
13. Per fare questo, battete il burro con il mattarello, quindi piegatelo e ripetete finché non ottenete la giusta consistenza) poi stendetelo in un foglio di carta da forno piegato a quadrato.
14. Successivamente, stendete la sfoglia in un rettangolo della stessa larghezza e tre volte più lungo del burro.
15. Posizionate il burro al centro.
16. Ripiegate la pasta in modo da coprire il burro.

17. Girate la pasta di un quarto di giro, poi appiattite la parte superiore e inferiore affinché la pasta non si deformi mentre la stendete.
18. Stendete la pasta in un grande rettangolo.
19. Ripiegate la pasta come nella foto qui sotto: piegate una grande parte della pasta dall'alto verso il basso e una piccola parte dal basso verso l'alto.
20. Le due parti non devono sovrapporsi.
21. Ripiegate ancora la pasta in due: Girate la pasta di un quarto di giro, poi ripetete lo stesso processo (stendete, ripiegate).
22. Avete effettuato due giri doppi.
23. A questo punto, avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per 3 a 45 minuti (se necessario, se la pasta si riscalda troppo in fretta, potete rimetterla al fresco tra ogni giro).
24. Dopo il riposo, ripetete lo stesso processo: eseguite due giri doppi, poi mettete la pasta in frigorifero per almeno 30 minuti.
25. La crema pasticcera: di latte di uovo di zucchero di maizena 1/2 bacca di vaniglia Scaldare il latte con la vaniglia.
26. Sbattete l'uovo con lo zucchero e la maizena.
27. Versate sopra il latte caldo, poi riversate tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
28. Coprite la crema a contatto e fate raffreddare in frigorifero.
29. La crema di nocciole: di burro pomata di zucchero a velo di farina di nocciole di farina 1 uovo Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo.
30. Aggiungete successivamente la farina di nocciole, poi la farina e terminate con l'uovo.
31. La frangipane: Allentate la crema pasticcera con una frusta, quindi mescolate la crema pasticcera e la crema di nocciole.
32. Il montaggio e la cottura: 1 uovo e un po' di panna per la doratura Ritagliate la vostra pasta sfoglia in 4 pezzi uguali.
33. Se fate solo una galette, potete congelare due dei pezzi.
34. Stendete una delle due paste in modo da poter ritagliare un cerchio di circa 25 cm di diametro.
35. Stendete la frangipane sulla pasta, lasciando circa 2 cm liberi su tutto il bordo.
36. Aggiungete la fava a questo punto affondandola nella crema.
37. Stendete un pochino d'acqua sul bordo della pasta (per far aderire la seconda alla prima).
38. Stendete la seconda pasta, quindi coprite la frangipane con essa.
39. Premete leggermente sul bordo affinché le due paste aderiscano l'una all'altra e non ci siano perdite durante la cottura.
40. Ritagliate la pasta con un coltello ben affilato o un cutter per ottenere un cerchio.
41. Mettete la galette in frigorifero per almeno 1h30 (potete lasciarla tutta la notte).
42. Successivamente, girate la galette, poi spennellatela una prima volta con il mix di uovo battuto e una goccia di panna (assicuratevi di stendere bene la doratura e di non farla colare sui lati della galette, altrimenti impedirebbe alla sfoglia di svilupparsi durante la cottura).
43. Mettetela in frigorifero per 30 minuti.
44. Quindi, spennellatela una seconda volta e rimettetela in frigorifero per altri 30 minuti.
45. Infine, grattatela con la lama di un coltello secondo il disegno desiderato.
46. Bucherellatela in 3 o 4 punti sulla superficie della galette affinché il vapore possa fuoriuscire durante la

cottura e la galette non esplode.

47. Infornatela nel forno preriscaldato a 180°C per 35-40 minuti, poi lasciatela intiepidire su una griglia e godetevela!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com