

Galette dei re noci pecan e cioccolato al latte

Ingrédients

- 375g di farina T55
- 7g di sale
- 185g di acqua
- 50g di burro
- 200g di burro da tourage
- 75g di latte
- 15g di uovo
- 10g di zucchero
- 5g di maizena
- 40g di cioccolato al latte Jivara (40% di cacao)
- 50g di burro pomata
- 50g di zucchero a velo
- 50g di farina di noci di pecan
- 5g di farina
- 1 uovo
- 40g di cioccolato al latte
- 25g di noci di pecan
- 1 uovo e un po' di panna per la doratura

Préparation

1. Seconda galette per questa Epifania 2022, questa volta rivisitata poiché è farcita con una frangipane al cioccolato al latte e noci pecan.
2. La ricetta non è più complicata di una frangipane classica, basta semplicemente aggiungere il cioccolato nella crema pasticcera e sostituire la mandorla con la noce di pecan. Se desiderate una galette ancora più cioccolatosa, potete realizzare una pasta sfoglia al cacao sostituendo un piccolo volume di farina con del cacao in polvere senza zucchero nella pastella.
3. Infine, se non avete tempo di fare la vostra pasta sfoglia in casa, potete acquistarne due burrose nel commercio e realizzare solo la farcitura!
4. Attrezzatura: Frusta Mattarello Piastra perforata Ingredienti: Ho usato le noci pecan Koro : codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho usato il cioccolato Jivara di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. 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 da tourage Con queste quantità avrete abbastanza per fare alettes.
7. Potete ovviamente congelare i panetti per un utilizzo futuro.
8. Fate fondere i di burro.
9. Mescolatelo con l'acqua, poi aggiungete il sale e la farina.
10. 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.
11. Dopo il riposo in frigorifero, lavorate il burro con il mattarello (lo scopo non è assolutamente renderlo pomata, ma piuttosto dargli una consistenza elastica, che non si rompa).
12. Per questo, battete il burro con il mattarello, poi ripieгатelo e ripetete fino a ottenere la consistenza giusta) poi stendetelo in un foglio di carta da forno piegato a quadrato.

13. Poi, stendete la pastella in un rettangolo della stessa larghezza e tre volte più lungo del burro.
14. Posizionate il burro al centro.
15. Ripiegate l'impasto in modo da coprire il burro.
16. Ruotate l'impasto di un quarto di giro, poi appiattite la parte superiore e inferiore in modo che l'impasto non si deformi mentre lo stendete.
17. Stendete l'impasto in un grande rettangolo.
18. Ripiegate l'impasto come nella foto qui sotto: ripiegate una grande parte dell'impasto dall'alto verso il basso e una piccola parte dal basso verso l'alto.
19. Le due parti non devono sovrapporsi.
20. Ripiegate di nuovo l'impasto a metà: Ruotate l'impasto di un quarto di giro, poi ripetete lo stesso processo (stendete, ripiegate).
21. Avete effettuato due giri doppi.
22. A questo punto, avvolgete l'impasto nella pellicola alimentare e mettetelo in frigorifero per 3 a 45 minuti (se necessario, se l'impasto si riscalda troppo velocemente, potete metterlo al fresco tra ogni giro).
23. Dopo il riposo, ripetete lo stesso processo: fate due giri doppi, poi mettete l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.
24. La crema pasticcera: di latte di uovo di zucchero di maizena di cioccolato al latte Jivara (40% di cacao) Scaldare il latte.
25. Sbattete l'uovo con lo zucchero e la maizena.
26. Versate il latte caldo sopra, poi rimettete il tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
27. Versate la crema sul cioccolato, mescolate bene, poi coprite la crema con pellicola a contatto e fatela raffreddare in frigorifero.
28. La crema di noci di pecan: di burro pomata di zucchero a velo di farina di noci di pecan di farina 1 uovo Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo.
29. Aggiungete poi la farina di noci di pecan, poi la farina e finite con l'uovo.
30. La frangipane: di cioccolato al latte di noci di pecan Distendete la crema pasticcera con una frusta, poi mescolate la crema pasticcera e la crema di pecan.
31. Aggiungete poi le noci di pecan e il cioccolato grossolanamente tritati.
32. Il montaggio e la cottura: 1 uovo e un po' di panna per la doratura Dividete 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 25cm di diametro.
35. Stendete la frangipane sulla pasta, lasciando circa 2cm liberi su tutto il perimetro.
36. Aggiungete la sorpresina in questo momento, premendola nella crema.
37. Stendete un po' d'acqua sul perimetro della pasta (per far sì che la seconda aderisca alla prima).
38. Stendete la seconda pasta, poi coprite con essa la frangipane.
39. Premete leggermente sul perimetro in modo che le due paste aderiscano l'una all'altra e che non ci siano fuoriuscite in cottura.
40. Tagliate 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. Poi, girate la galette, poi doratela una prima volta con l'uovo sbattuto e una goccia di panna (attenzione a stendere bene la doratura e a non farla scorrere sui lati della galette, ciò impedirebbe alla sfoglia di svilupparsi).

in cottura).

43. Mettetela in frigorifero per 30 minuti.

44. Poi, doratela una seconda volta e rimettetela in frigorifero per altri 30 minuti.

45. Infine, rigatela con la lama di un coltello secondo il disegno desiderato.

46. Bucatela in 3 o 4 punti sulla superficie della galette per consentire al vapore di uscire in cottura e prevenire che esploda.

47. In forno preriscaldato a 180°C per 35-40 minuti, poi lasciate intiepidire su una griglia e buon appetito!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com