

# Koningskoekje (inspiratie Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

## Ingrédients

- 500g bloem T55
- 50g gesmolten boter
- 10g zout
- 250g water
- 325g boter
- 10 minuten voor het einde van de rusttijd van het deeg, haal de boter uit de koelkast. Klop de boter met de deegroller meerdere keren, zodat je een elastische maar niet te zachte of warme boter krijgt. De boter moet soepel, glanzend en elastisch zijn, maar niet plakkerig.
- 45g zachte boter
- 30g bruine suiker
- 30g witte suiker
- 13g heel ei
- 75g bloem
- 1g bakpoeder
- 95g donkere chocoladeschilfers
- 25g ei
- 10g eidooier
- 30g bruine suiker
- 30g maïzena
- 80g volle room
- 80g volle melk
- 1 vanillestokje
- 15g boter
- 100g hazelnootpoeder
- 100g poedersuiker
- 100g zachte boter
- 2 eieren
- 20g bloem
- 50g chocoladeschilfers
- 200g chocolade-hazelnootpasta
- 1 ei en een lepel room voor de glans

## Préparation

1. Na de decemberstaven zijn we nu bij de januari-galetten!
2. Kleine bekentenis, ik ben geen grote fan van galette des rois en frangipane, en het is ook niet een van de taarten die ik het liefst maak.
3. maar toen ik de cookie-galette van Picard zag die de afgelopen weken op sociale media de ronde deed, kreeg ik toch zin om er een versie van te maken!
4. En dus, hier is de mijne: de galette van Picard is alleen gevuld met chocoladepasta, de mijne bevat ook frangipane met hazelnoot (je kunt het met amandel maken als je dat liever hebt) en chocoladeschilfers.
5. Behalve dat, natuurlijk bladerdeeg, maar ook een krokante koekjeslaag om deze zeer (zeer!
6. ) smakelijke galette af te maken Ingrediënten :Ik heb hazelnootpoeder van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
7. Ik heb de chocoladeschilfers van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
8. Materiaal :Ik heb een deegroller met verstelbare ringen gebruikt, om een homogeen en gelijkmatig

bladerdeeg te krijgen over het hele oppervlak: de mijne komt van Guy Demarle, met de sponsorcode FLAVIE10 krijg je 10 korting op je eerste bestelling.

9. Perforatieplaat Cirkels van 24 cm Voor een galette van ongeveer 25 cm in diameter : Traditioneel bladerdeeg : bloem T55 gesmolten boter zout water boter Plaats het water, de vooraf gesmolten boter en het zout in de kom van de mixer met de haak.

10. Voeg vervolgens de bloem toe en kneed op snelheid gedurende 1 tot 2 minuten.

11. Stop met kneden zodra het deeg homogeen is, als je te lang kneedt, wordt het deeg elastisch.

12. Bestrooi het werkblad, leg het deeg op het werkblad en vorm een bal.

13. Rol het lichtjes uit zodat je een klein rechthoek krijgt, wikkel het in plasticfolie en leg het minimaal 30 minuten in de koelkast.

14. 10 minuten voor het einde van de rusttijd van het deeg, haal de boter uit de koelkast.

15. Klop de boter met de deegroller meerdere keren, zodat je een elastische maar niet te zachte of warme boter krijgt.

16. De boter moet soepel, glanzend en elastisch zijn, maar niet plakkerig.

17. Leg de boter in het midden van een vel bakpapier en vouw het zodat je een klein rechthoek krijgt.

18. Rol de boter in deze "envelop" van bakpapier uit zodat je een uniforme dikte hebt, en leg het in de koelkast met het deeg zodat ze op dezelfde temperatuur zijn.

19. Vervolgens rol je het deeg uit zodat het dezelfde lengte heeft en 2 keer zo breed is als de boter.

20. Plaats de boter in het midden van het deeg en vouw het deeg zodat je de boter omsluit, let op dat je geen luchtbel tussen de boter en het deeg opsluit.

21. Druk de twee elementen samen door er met de deegroller op te drukken.

22. Rol vervolgens het deeg uit (indien nodig, vergeet niet het werkblad te bestuiven).

23. Het deeg moet tussen de 3 en 4 keer langer zijn dan breed.

24. Verwijder vervolgens de bloem met een borstel, en maak een dubbele vouw: vouw een beetje van de onderkant van het deeg naar boven, en dan de bovenkant van het deeg naar beneden (de plek waar de twee elkaar ontmoeten mag niet in het midden zijn, maar in de onderste helft van het deeg).

25. De randen moeten goed aansluiten, je kunt een beetje aan het deeg trekken zodat de randen goed aansluiten, maar zonder elkaar te overlappen.

26. Vouw het deeg vervolgens dubbel en draai het deeg een kwartslag, zodat de opening aan de rechterkant zit (zoals een boek).

27. Druk de boven- en onderkant van het deeg samen door er lichtjes met de deegroller op te drukken.

28. Als het deeg nog koud is en de juiste consistentie heeft, kun je doorgaan met de tweede dubbele vouw, anders wikkel je het in plasticfolie en leg je het 30 minuten in de koelkast voordat je verder gaat.

29. Na de tweede dubbele vouw, wikkel je het deeg in plasticfolie en laat je het minimaal 30 minuten in de koelkast.

30. Na de rust, maak je opnieuw twee dubbele vouwen (zelfde als de eerste keer, als je voelt dat je deeg is opgewarmd, dat het plakt of andere problemen heeft, kun je het een paar minuten in de koelkast leggen tussen de 3e en 4e dubbele vouw).

31. Zodra de laatste dubbele vouw is gedaan, wikkel je het deeg in plasticfolie en laat je het minimaal 3 uur in de koelkast.

32. De cookie : zachte boter bruine suiker witte suiker heel ei bloem bakpoeder donkere chocoladeschilfers Meng de zachte boter met de suikers, de bloem en het bakpoeder.

33. Voeg vervolgens het ei toe, en daarna de chocoladeschilfers.

34. Rol het koekjesdeeg uit tot een cirkel van 26 cm in diameter, met een dikte van 2 mm.
35. Plaats de koekjescirkel in de vriezer tot het bakken.
36. Frangipane op cookie wijze : Vanillepudding : ei eidooier bruine suiker maïzena volle room volle melk 1 vanillestokje boter Klop het ei, de eidooier en de suiker samen.
37. Voeg de maïzena toe en meng goed.
38. Verwarm de melk en de room met het vanillestokje.
39. Giet de warme vloeistof over de eieren, giet het vervolgens weer in de pan en laat het indikken op middelhoog vuur terwijl je constant roert.
40. Haal van het vuur, voeg de boter toe, meng goed en wikkel de room in plasticfolie zodat deze volledig afkoelt in de koelkast.
41. Hazelnootcrème : hazelnootpoeder poedersuiker zachte boter 2 eieren bloem Meng de zachte boter met de poedersuiker, het hazelnootpoeder en de bloem.
42. Voeg de eieren één voor één toe.
43. Hazelnootfrangipane & chocoladeschilfers : De hazelnootcrème De vanillepudding chocoladeschilfers chocolade-hazelnootpasta Meng de vanillepudding met de hazelnootcrème.
44. Voeg de chocoladeschilfers toe.
45. Als je, net als ik, de vulling van tevoren voorbereidt en deze wilt invriezen, rol de frangipane uit in een cirkel van 24 cm, plaats je boon, strijk het oppervlak glad en voeg de chocoladepasta bovenop toe voordat je het geheel in de vriezer plaatst.
46. Anders kun je de frangipane en de chocoladepasta ook op het bladerdeeg spuiten als je het op de dag zelf wilt bereiden.
47. Montage & bakken : 1 ei en een lepel room voor de glans Snijd twee stukken van 250 tot bladerdeeg om de galette te maken.
48. Rol de deegstukken uit tot 2 tot 3 mm dik (maximaal 4 mm als je een grotere hoeveelheid bladerdeeg wilt, maar niet dikker, anders zal het deeg niet goed bakken).
49. De deegcirkels moeten ongeveer 27-28 cm zijn om ze goed te kunnen samenvoegen en snijden.
50. Plaats de bevroren frangipane cirkel in het midden van een cirkel bladerdeeg (of spuit het samen met de chocoladepasta, vergeet de boon niet) en strijk een beetje water op de randen van het deeg met een kwast.
51. Dek af met de tweede cirkel bladerdeeg en druk lichtjes op de randen om de twee degen te verbinden.
52. Plaats het geheel minimaal 1 uur in de koelkast of vriezer.
53. Snijd vervolgens de galette in zijn uiteindelijke vorm (dus een cirkel van ongeveer 26 cm) met een snijmes of een zeer scherp mes om het bladerdeeg niet te verpletteren.
54. Draai de galette om zodat de platte kant bovenop ligt.
55. Klop het ei met de room voor de glans.
56. Strijk met een kwast een eerste laag glans over de galette.
57. Laat het minstens 30 minuten "korsten", en strijk dan een tweede laag glans en laat nog eens 30 minuten rusten.
58. Natuurlijk zal de galette bedekt worden door de cookie, dus de glans is niet verplicht, maar ik doe het toch liever om meer krokantheid aan het bladerdeeg te geven.
59. Prik een paar kleine gaatjes in het oppervlak van de galette om stoom tijdens het bakken te laten ontsnappen.
60. Plaats de galette op een perforatieplaat bedekt met bakpapier en bak deze in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 30 minuten.

61. Haal het uit de oven en voeg de koekjescirkel bovenop toe.
62. Plaats de galette opnieuw in de oven gedurende 10 tot 15 minuten om de bereiding af te maken.
63. Laat afkoelen op een rooster en geniet ervan!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)