

Koningstaart 100% pistache

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 met de deegroller op de boter zodat deze elastisch maar niet te zacht of warm wordt. De boter moet soepel, glanzend en elastisch zijn, maar niet plakkerig.
- 25g ei
- 10g eidooier
- 30g donkerbruine suiker
- 30g maïzena
- 80g volle room
- 80g volle melk
- 1 vanillestokje
- 15g boter
- 100g pistachepoeder
- 100g poedersuiker
- 100g zachte boter
- 2 eieren
- 20g bloem
- 1 ei en een lepel vloeibare room voor de glans
- 85g gehakte pistachenoten

Préparation

1. Tweede galette van dit jaar 2026, een galette 100% pistache; de pistachebûche is elk jaar een van jullie favorieten, dus dacht ik dat een recept voor een galette des rois met een frangipane van pistache jullie ook zou bevallen!
2. Hieronder vinden jullie het recept voor het bladerdeeg (klassiek hier, maar je kunt ook een omgekeerd bladerdeeg maken of kant-en-klaar deeg gebruiken, probeer in dat geval een deeg te vinden dat puur boter bevat en vrij dik is) evenals dat van de frangipane met pistache natuurlijk.
3. Ingrediënten :Ik heb de pistachenoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Materiaal :Ik heb een deegroller met verstelbare ringen gebruikt, om een mooi homogeen en gelijkmatig bladerdeeg te krijgen: de mijne komt van Guy Demarle, met de sponsorcode FLAVIE10 krijg je 10% korting op je eerste bestelling.
5. Plaats het water, de vooraf gesmolten boter en het zout in de kom van de mixer met de haak.
6. Voeg vervolgens de bloem toe en kneed op snelheid gedurende 1 tot 2 minuten.
7. Stop met kneden zodra het deeg homogeen is, als je te lang kneedt, wordt het deeg elastisch.
8. Bestrooi het werkblad, leg het deeg op het werkblad en vorm een bal.
9. Rol het lichtjes uit zodat je een klein rechthoek krijgt, wikkel het in plasticfolie en leg het minimaal 30 minuten in de koelkast.
10. 10 minuten voor het einde van de rusttijd van het deeg, haal de boter uit de koelkast.
11. Klop met de deegroller op de boter zodat deze elastisch maar niet te zacht of warm wordt.
12. De boter moet soepel, glanzend en elastisch zijn, maar niet plakkerig.

13. Plaats de boter in het midden van een vel bakpapier en vouw het zodat je een klein rechthoek krijgt.
14. Rol de boter in deze "envelop" van bakpapier uit zodat je een gelijkmatige dikte krijgt, en leg het vervolgens in de koelkast samen met het deeg zodat ze dezelfde temperatuur hebben.
15. Rol daarna het deeg uit zodat het dezelfde lengte heeft en 2 keer zo breed is als de boter.
16. Plaats de boter in het midden van het deeg en vouw het deeg zodat de boter erin zit, zorg ervoor dat er geen luchtbel tussen de boter en het deeg komt.
17. Verbind de twee elementen door er met de deegroller op te drukken.
18. Rol vervolgens het deeg uit (indien nodig, vergeet niet het werkblad te bestuiven).
19. Het deeg moet tussen de 3 en 4 keer langer zijn dan breed.
20. Verwijder vervolgens de bloem met een borstel, en maak een dubbele beurt: 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).
21. De randen moeten goed aansluiten, je kunt een beetje aan het deeg trekken om ervoor te zorgen dat de randen goed aansluiten, maar zonder elkaar te overlappen.
22. Vouw het deeg vervolgens dubbel en draai het deeg een kwartslag, zodat de opening aan de rechterkant zit (zoals een boek).
23. Verbind de boven- en onderkant van het deeg door er lichtjes op te drukken met de deegroller.
24. Als het deeg nog koud is en de juiste consistentie heeft, kun je doorgaan met de tweede dubbele beurt, anders wikkel je het in plasticfolie en leg je het 30 minuten in de koelkast voordat je verdergaat.
25. Na de tweede dubbele beurt, wikkel je het deeg in plasticfolie en laat je het minimaal 30 minuten in de koelkast.
26. Na de rust, maak opnieuw twee dubbele beurten (hetzelfde als de eerste keer, als je voelt dat je deeg opwarmt, plakt of een ander probleem heeft, kun je het een paar minuten in de koelkast leggen tussen de 3e en 4e dubbele beurt).
27. Zodra de laatste dubbele beurt is uitgevoerd, wikkel je het deeg in plasticfolie en laat je het minimaal 3 uur in de koelkast.
28. Klop het ei, de eidooier en de suiker.
29. Voeg de maïzena toe en meng goed.
30. Verwarm de melk en de room met het vanillestokje.
31. Giet de warme vloeistof over de eieren, giet alles terug in de pan en laat indikken op middelhoog vuur terwijl je constant roert.
32. Haal van het vuur, voeg de boter toe, meng goed en wikkel de room in plasticfolie zodat deze volledig afkoelt in de koelkast.
33. Meng de zachte boter met de poedersuiker, het pistachepoeder en de bloem.
34. Voeg de eieren één voor één toe.
35. Pistache frangipane : De pistachecrème De vanillepudding Enkele hele pistachenoten Meng de vanillepudding met de pistachecrème.
36. Als je, net als ik, de vulling van tevoren bereidt en deze wilt invriezen, spreid de frangipane uit in een cirkel van 24 cm, plaats je boon en strijk het oppervlak glad, voeg dan hele pistachenoten toe voordat je het geheel in de vriezer plaatst.
37. Anders kun je de frangipane ook op het bladerdeeg spuiten als je het op de dag zelf wilt bereiden.
38. Snijd twee stukken van 250 tot bladerdeeg om de galette te maken.
39. Rol de deeg uit tot 2 tot 3 mm dikte (maximaal 4 mm als je een grotere hoeveelheid bladerdeeg wilt, maar

niet dikker, anders zal het deeg niet goed bakken).

40. De deegcirkels moeten ongeveer 27-28 cm zijn om ze goed te kunnen verbinden en snijden.

41. Plaats de bevroren frangipane schijf in het midden van een cirkel van bladerdeeg (of spuit het, vergeet de boon niet) en strijk wat water op de randen van het deeg met een kwast.

42. Bedek met de tweede cirkel van bladerdeeg en druk lichtjes op de randen om de twee degen te verbinden.

43. Plaats het geheel minimaal 1 uur in de koelkast of vriezer.

44. 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.

45. Draai de galette om zodat de platte kant bovenop ligt.

46. Klop het ei met de room voor de glans.

47. Strijk met een kwast een eerste laag glans op de galette.

48. Laat het minstens 30 minuten "korsten", strijk dan een tweede laag glans en laat nog eens 30 minuten rusten.

49. Vervolgens kun je met de punt van een mes je galette versieren, dit is niet nodig als je, net als ik, het na het bakken met pistachenoten bedekt.

50. Prik een paar kleine gaatjes in het oppervlak van de galette om stoom tijdens het bakken te laten ontsnappen.

51. Plaats de galette op een perforatieplaat bedekt met bakpapier en bak deze in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 30 tot 40 minuten.

52. Laat het afkoelen op een rooster, en je kunt een siroop maken (water voor suiker aan de kook gebracht), deze met een kwast over de hele galette strijken en onmiddellijk de gehakte pistachenoten erop plakken voordat je ervan geniet!