

Kongens kakekjets (inspirert av Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g hvetemel T55
- 50g smeltet smør
- 10g salt
- 250g vann
- 325g smør
- 10 minutter før deigen er ferdig med å hvile, ta smøret ut av kjøleskapet. Slå på smøret med kjevlen flere ganger, slik at det blir elastisk, men ikke mykt eller varmt. Smøret skal være mykt, glinsende og elastisk, men ikke klissete.
- 45g mykt smør
- 30g brunt sukker
- 30g sukker
- 13g hele egg
- 75g mel
- 1g bakepulver
- 95g mørke sjokoladebiter
- 25g egg
- 10g eggeplomme
- 30g brunt sukker
- 30g maisenna
- 80g hel fløte
- 80g hel melk
- 1 vaniljestang
- 15g smør
- 100g hasselnøttmel
- 100g melis
- 100g mykt smør
- 2 egg
- 20g mel
- 50g sjokoladebiter
- 200g sjokolade-hasselnøttpålegg
- 1 egg og en skje med fløte til pensling

Préparation

1. Etter loggene i desember, er vi nå ved kaken i januar!
2. Lite bekjennelse, jeg er ikke en stor fan av kongens kake og frangipane, og det er heller ikke en av de kakene jeg liker best å lage.
3. men da jeg så kakekjetsene fra Picard som har blitt populære på sosiale medier de siste ukene, fikk jeg likevel lyst til å lage min egen versjon!
4. Så her er min: den fra Picard er kun fylt med sjokoladepålegg, min inneholder også frangipane med hasselnøtt (du kan lage den med mandler hvis du foretrekker) og sjokoladebiter.
5. Bortsett fra det, selvfølgelig butterdeig, men også en sprø kjeksdisk for å avslutte denne veldig (veldig!
6.) deilige kaken Ingredienser :Jeg har brukt hasselnøttmel Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
7. Jeg har brukt sjokoladebiter fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
8. Utstyr :Jeg har brukt en kjevle med justerbare ringer, for å få en jevn butterdeig med lik tykkelse over hele

overflaten: min kommer fra Guy Demarle, med henvisningskoden FLAVIE10, får du 10 rabatt på din første bestilling.

9. Perforert plate 24cm sirkel For en kake med ca.

10. Legg vannet, det smeltede smøret og saltet i bollen til kjøkkenmaskinen med eltekrok.

11. Tilsett deretter melet, og elt på hastighet 1 i 1 til 2 minutter.

12. Stopp eltingen så snart deigen er jevn, hvis du elter for lenge vil deigen bli elastisk.

13. Dryss mel på arbeidsflaten, legg deigen på arbeidsflaten og form den til en ball.

14. Kjevle den lett ut for å få et lite rektangel, dekk den deretter med plastfolie og legg den i kjøleskapet i minimum 30 minutter.

15. 10 minutter før deigen er ferdig med å hvile, ta smøret ut av kjøleskapet.

16. Slå på smøret med kjevlen flere ganger, slik at det blir elastisk, men ikke mykt eller varmt.

17. Smøret skal være mykt, glinsende og elastisk, men ikke klissete.

18. Legg smøret i midten av et ark bakepapir og brett det slik at det blir et lite rektangel.

19. Kjevle smøret i denne "konvolutten" av bakepapir slik at det får en jevn tykkelse, og legg det deretter i kjøleskapet sammen med deigen slik at de har samme temperatur.

20. Deretter, kevle deigen slik at den er like lang og ang er så bred som smøret.

21. Legg smøret i midten av deigen, og brett deigen slik at smøret er innelukket, og vær forsiktig så du ikke fanger luftbobler mellom smøret og deigen.

22. Trykk de to elementene sammen ved å presse dem med kjevlen.

23. Deretter, kevle deigen (hvis nødvendig, husk å mel arbeidsflaten).

24. Deigen skal være mellom 3 og ang er lengre enn bred.

25. Fjern deretter melet med en børste, og gjør en dobbeltomgang: brett bunnen av deigen opp mot toppen, og deretter toppen av deigen ned mot bunnen (stedet der de to møtes skal ikke være i midten, men i den nedre halvdelen av deigen).

26. Kantene må møtes ordentlig, du kan dra litt i deigen for å få kantene til å møtes godt, men uten å overlappe.

27. Deretter, brett deigen i to, og snu deigen en kvart omdreining, slik at åpningen er på høyre side (som en bok).

28. Trykk toppen og bunnen av deigen sammen ved å presse lett med kjevlen.

29. Hvis deigen fortsatt er kald og har riktig konsistens, kan du gå videre med den andre dobbeltomgangen, ellers dekk den til med plastfolie og legg den i kjøleskapet i 30 minutter før du fortsetter.

30. Etter den andre dobbeltomgangen, dekk deigen med plastfolie og la den stå i kjøleskapet i minst 30 minutter.

31. Etter hvilen, gjør igjen to dobbeltomganger (samme som første gang, hvis du føler at deigen har blitt varm, at den klistrer seg eller har andre problemer, kan du legge den tilbake i kjøleskapet i noen minutter mellom den 3.

32. og 4.

33. dobbeltomgangen).

34. Når den siste dobbeltomgangen er gjort, dekk deigen med plastfolie og la den stå i kjøleskapet i minimum 3 timer.

35. Bland det myke smøret med sukkeret, melet og bakepulveret.

36. Tilsett deretter egget, og så sjokoladebitene.

37. Kjevle kjeksdeigen til en sirkel med 26 cm diameter, med 2 mm tykkelse.

38. Legg kjeksdisken i fryseren til steking.
39. Pisk egg, eggeplomme og sukker.
40. Tilsett maisenna, og bland godt.
41. Varm opp melk og fløte med vaniljestangen.
42. Hell den varme væsken over eggene, og hell alt tilbake i kjelen og la det tykne over middels varme mens du rører hele tiden.
43. Når du har tatt kjelen av varmen, tilsett smøret, bland godt, dekk deretter kremen med plastfolie og la den avkjøles helt i kjøleskapet.
44. Bland det myke smøret med melisen, hasselnøttmelet og melet.
45. Tilsett eggene ett om gangen.
46. Bland vaniljekremen med hasselnøttkremen.
47. Tilsett sjokoladebitene.
48. Hvis du som meg forbereder fyllet på forhånd og ønsker å fryse det, kjevle frangipanen til en sirkel på 24 cm, plasser bønneren din, jevn ut overflaten, og tilsett sjokoladepålegget på toppen før du legger alt i fryseren.
49. Ellers kan du også sprøyte frangipanen og sjokoladepålegget på butterdeigen hvis du ønsker å forberede det på dagen.
50. Klipp to deiger på 250 til av butterdeigen for å lage kaken.
51. Kjevle deigene til 2 til 3 mm tykkelse (maksimalt 4 mm hvis du ønsker en større mengde butterdeig, men ikke tykkere, ellers vil deigen ikke steke ordentlig).
52. Deigene skal være omtrent 27-28 cm for å kunne lukkes og kuttet ordentlig.
53. Legg den fryst frangipanedisk i midten av en sirkel av butterdeig (eller sprøyt den sammen med sjokoladepålegget, ikke glem bønneren) og pensle litt vann rundt kanten av deigen med en pensel.
54. Dekk med den andre sirkelen av butterdeig, og trykk lett rundt kanten for å lukke deigene.
55. Legg alt i kjøleskapet eller fryseren i minimum 1 time.
56. Deretter, skjær kaken i sin endelige form (altså en sirkel på omtrent 26 cm) med en cutter eller en veldig skarp kniv for ikke å knuse butterdeigen.
57. Snu kaken slik at den flate siden er på toppen.
58. Pisk egget med fløten til pensling.
59. Pensle et første lag med pensling på kaken.
60. La den "skorpe" i minst 30 minutter, deretter pensle et andre lag med pensling og la den hvile i ytterligere 30 minutter.
61. Selvfølgelig vil kaken bli dekket av kjeks, så penslingen er ikke obligatorisk, men jeg foretrekker å gjøre det for å gi mer sprøhet til butterdeigen.
62. Lag noen små hull på overflaten av kaken for å la dampen slippe ut under steking.
63. Legg kaken på en perforert plate dekket med bakepapir og stek den i en forvarmet ovn på 180°C i 30 minutter.
64. Deretter, ta den ut av ovnen og legg kjeksdisken oppå.
65. Sett kaken tilbake i ovnen i 10 til 15 minutter for å fullføre steking.
66. La den avkjøles på en rist og nyt!