

Czekoladowo-pistacjowa galette des rois

Ingrédients

- 375g maki T55
- 7g soli
- 185g wody
- 50g masła
- 200g masła do wałkowania
- 75g mleka
- 15g jajka
- 10g cukru
- 5g maki kukurydzianej
- 25g gorzkiej czekolady Karaiby (66% kakao)
- 50g masła w temperaturze pokojowej
- 50g cukru pudru
- 50g mielonych pistacji
- 5g maki
- 1 jajko
- 35g ciasteczek pistacji
- 10g uszupkanych ziaren kakao (lub ewentualnie kawałki gorzkiej czekolady)
- 1 jajko i odrobina miodu do smarowania

Préparation

1. Sure, here is the translation of the given HTML content from French to Polish: Czwarta i prawdopodobnie ostatnia tarta na ten rok, z powodzeniem, które zawsze cieszy się dużą popularnością: czekolada & pistacje.
2. Dobrze pachnąca frangipane, ciasto pistacji i odrobina chrupkiego ziarna kakao, wszystko to w dobrze chrupkim cieście francuskim, oto program!
3. Sprzęt: Trzepaczka Wałek do ciasta Blacha perforowana Składniki: Użyjemy pistacji Kolor: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na naszej stronie (nie jest afiliowany).
4. Użyjemy czekolady Karaiby od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na naszej stronie (afiliowany).
5. Czas przygotowania: 1h30, duży odpoczynek i 40 minut pieczenia Na tartę potrzebujemy około 25 cm: Ciasto francuskie: maki T55 sól woda masło masło do wałkowania Z tych ilości otrzymacie 2 tarty.
6. Możecie oczywiście zamrozić ciasto na przyszłość.
7. Roztopcie masło.
8. Wymieszajcie je z wodą, a następnie dodajcie sól i maki.
9. Wyrabiacie na niskiej prędkości przez 2 do 3 minut, następnie uformujcie kulę, rozwałkujcie ją na mały prostokąt i włóżcie do lodówki na minimum 45 minut.
10. Po odpoczynku w lodówce, obróbcie masło wałkiem do ciasta (nie chodzi o to, aby stworzyć masło maślane, lecz aby nadać mu elastyczną teksturę, która się nie łamie).
11. W tym celu uderzacie masło wałkiem, następnie zóście je i powtarzacie, aż uzyskacie właściwą konsystencję) a następnie rozwałkujcie je w arkuszu papieru do pieczenia z owym na kwadrat.
12. Następnie rozwałkujcie ciasto na prostokąt tej samej szerokości i trzy razy dłuższe niż masło.
13. Po óście masło na rodku.
14. Zóście ciasto tak, aby przykryć masło.
15. Obróćcie ciasto o 180 stopni, a następnie spłaszczcie go rękami, aby ciasto się nie zdeformowało podczas wałkowania.

16. Rozwałkujcie ciasto w duży prostokąt.
17. Zrózcie ciasto jak na poniższym zdjęciu: zrózcie duży kawałek ciasta z góry na dół, a mały kawałek do uł na górę.
18. Obie części nie mogą się odłączyć.
19. Zrózcie ciasto jeszcze raz na pół: Obróćcie ciasto o 180 stopni, a następnie powtórzcie ten sam proces (rozwałkowanie, zrózcie).
20. Wykonaliście dwa podwójne wałki.
21. Na tym etapie owie ciasta folią spożywczą umieśćcie w lodówce na 3 do 45 minut (jeśli ciasto rozgrzewa się zbyt szybko, możecie umieścić je w lodówce na krótko przed wstawieniem do piekarnika).
22. Po odpoczynku powtórzcie ten sam proces: wykonajcie dwa podwójne wałki, a następnie umieśćcie ciasto w lodówce na co najmniej 30 minut.
23. Krem waniliowy: mleko, jajka, cukier, maki kukurydzianej gorzkiej czekolady Karaiby (66% kakao) Podgrzejcie mleko.
24. Ubijcie jajko z cukrem i maki kukurydzianą.
25. Wlejcie gorące mleko na wierzch, a następnie przelaćto wszystko z powrotem do rondla i gotujcie do zgęstnienia na średnim ogniu, mieszając ciągle.
26. Wlejcie krem na czekoladę, dobrze wymieszajcie, a następnie przykryjcie folią kontaktową i schłódźcie w lodówce.
27. Krem pistacjowy: masło w temperaturze pokojowej, cukier pudru, mielonych pistacji, maki 1 jajko Wymieszajcie masło w temperaturze pokojowej z cukrem pudrem.
28. Następnie dodajcie zmielone pistacje, następnie maki i zakończcie jajkiem.
29. Frangipane: całe pistacje, uskanych ziaren kakao (lub ewentualnie kawałek gorzkiej czekolady) Odetkniecie kremu waniliowego trzepaczką, a następnie połączcie krem waniliowy i krem pistacjowy.
30. Dodajcie następnie pistacje i uskane ziarna kakao.
31. Montaż pieczenia: 1 jajko i odrobina mietany do smarowania Podzielcie ciasto francuskie na 4 równe części.
32. Jeśli robicie tylko jedną tartę, możecie zamrozić dwie części.
33. Rozwałkujcie jedno z dwóch ciast tak, aby można było wyłożyćto około 25 cm.
34. Rozprowadźcie frangipane na cieście, pozostawiając około 2 cm wolnego miejsca na całym obwodzie.
35. Dodajcie figułekto tym momencie, wkładając je do kremu.
36. Posmarujcie delikatnie wodą ciasto (aby druga część się przykleiła).
37. Rozwałkujcie drugie ciasto, następnie pokryjcie frangipane.
38. Lekko naciśnijcie na obwodzie, aby obie części ciasta się przykleiły i nie było ucieczki podczas pieczenia.
39. Wytnijcie ciasto ostrym nożem lub nożem tapicerskim, aby uzyskać kształt koła.
40. Umieśćcie tartę w lodówce na minimum godzinę i 30 minut (możecie zostawićcałonoc).
41. Następnie odwróćcie tartę, a następnie posmarowaćto raz pierwszy mieszaniną białego jajka i kropli mietany (uwaga, aby dobrze rozprowadzićglazuręnie pozwoli, aby rozlała się na boki tarty, ponieważ to uniemożliwiłoby rozwój warstw podczas pieczenia).
42. Umieśćcie ją w lodówce na 30 minut.
43. Następnie posmarujcie ponownie i umieśćcie w lodówce na kolejne 30 minut.
44. Wkońcunarysujcie wzór na wierzchu ostrym nożem.
45. Nakłuńcie tartę w 4 miejscach na powierzchni, aby para mogła uciec podczas pieczenia i aby tarta się nie rozwarła.

46. W ó cie j łdo nagrzanego piekarnika na 180°C na 35 do 40 minut, a nast pnie pozostawcie do ostygni cia na kratce i smaczneho!

47. Please note that the embedded links, image sources, and other HTML elements remain unchanged, only the text content has been translated.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com