

# Ciasto królewskie w stylu cookie (inspiracja Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

## Ingrédients

- 500g maki T55
- 50g roztopionego masła
- 10g soli
- 250g wody
- 325g masła
- 10 minut przed końcem odpoczynku ciasta, wyjmijcie masło z lodówki. Uderzcie w masło wałkiem do ciasta kilka razy, aby uzyskać elastyczne, ale nie miękkie ani gorące masło. Masło powinno być miękkie, ale nie lepkie.
- 45g miękkiego masła
- 30g brązowego cukru
- 30g cukru białego
- 13g cukru jajka
- 75g maki
- 1g proszku do pieczenia
- 95g kawy kawy ciemnej czekolady
- 25g jajka
- 10g skórki
- 30g brązowego cukru
- 30g skrobi kukurydzianej
- 80g mietany 36%
- 80g mleka pełnotłustego
- 1 łyżeczka wanilii
- 15g masła
- 100g proszku z orzechów laskowych
- 100g cukru pudru
- 100g miękkiego masła
- 2 jajka
- 20g maki
- 50g kawy kawy czekolady
- 200g kremu do smarowania czekoladowo-orzechowego
- 1 jajko i łyżeczka mietany do posmarowania

## Préparation

1. Po grudniowych logach, oto nadeszły styczniowe placki!
2. Małe wyznaczenie, nie jestem wielkim fanem placka królewskiego i frangipane, a to tak nie jest jeden z ciast, które najbardziej lubię robić.
3. Ale kiedy zobaczyłam placka cookie od Picard, który zrobił furor w sieci w ostatnich tygodniach, mimo wszystko miałam ochotę zrobić swój własny!
4. I oto jest moja: placka Picard jest tylko nadziewana kremem do smarowania, moja zawiera także frangipane z orzechów laskowych (możecie zrobić migdały, jeśli wolicie) i kawę kawy czekolady.
5. Oprócz tego, oczywiście ciasto francuskie, ale tak nie chrupiący jak cookie, aby zakończyć ten bardzo (bardzo!
6. ) smaczny placek Skądinąd: Użyłam proszku z orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
7. Użyłam kawy kawy czekolady od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).

8. Sprzątujemy i wkładamy do ciasta z regulowanymi pierścieniami, aby uzyskać jednolite ciasto francuskie o równej grubości na całej powierzchni: mój pochodzi od Guy Demarle, z kodem polecającym FLAVIE10, otrzymacie 10 sztuk na pierwsze zamówienie.
9. Blacha perforowana Kr 24cm Na placek o średnicy około 25cm : Klasyczne ciasto francuskie : maki T55 roztopionego masła soli wody masła Umięci wodę, wcześniej roztopione masło i sól w misie miksera z hakiem.
10. Następnie dodajcie maki wyrabiajcie na prędkości 1 przez 1 do 2 minut.
11. Przestać wyrabiać, gdy ciasto będzie jednolite, jeżeli będzie wyrabiać zbyt długo, ciasto stanie się elastyczne.
12. Posypcie blat roboczy, umiśćcie ciasto na blacie i uformujcie kulę.
13. Lekko je rozwałkujcie, aby uzyskać łamy prostokąt, następnie owińcie w folię i włóżcie do lodówki na minimum 30 minut.
14. 10 minut przed końcem odpoczynku ciasta, wyjmijcie masło z lodówki.
15. Uderzcie w masło wałkiem do ciasta kilka razy, aby uzyskać elastyczne, ale nie miękkie ani gorące masło.
16. Masło powinno być miękkie, białe i elastyczne, ale nie lepkie.
17. Umiśćcie masło na środku arkusza papieru do pieczenia i zróbcie go, aby uzyskać łamy prostokąt.
18. Rozwałkujcie masło w tej „kopercie” z papieru do pieczenia, aby uzyskać równą grubość, a następnie włóżcie do lodówki razem z ciastem, aby miały tę samą temperaturę.
19. Następnie rozwałkujcie ciasto tak, aby miało tę samą długość 2 razy większą szerokość niż masło.
20. Umiśćcie masło na środku ciasta, a następnie zróbcie ciasto, aby zamknąć masło, uważajcie, aby nie uwiźnąć powietrza między masłem a ciastem.
21. Zszyjcie oba elementy, lekko naciskając wałkiem do ciasta.
22. Następnie rozwałkujcie ciasto (jeżeli to konieczne, pamiętajcie, aby posypać blat makiem).
23. Ciasto powinno być od 3 do 4 razy dłuższe niż szerokie.
24. Następnie usuńcie maki z pomocą łopaty, a następnie wykonajcie podwójny obrót: zróbcie nieco dolną część ciasta do góry, a następnie górną część ciasta do dołu (miejsce, w którym się spotykają, nie powinno być na środku, ale w dolnej części ciasta).
25. Brzegi powinny się dobrze złączyć, możecie lekko pocisnąć ciasto, aby brzegi dobrze się złączyły, ale bez nakładania siły.
26. Następnie zróbcie ciasto na pół, a następnie obróćcie ciasto o 180 stopni, aby otworzyć boki po prawej stronie (jak księżka).
27. Zszyjcie górną i dolną część ciasta, lekko naciskając wałkiem do ciasta.
28. Jeżeli ciasto jest jeszcze zimne i ma odpowiednią konsystencję, możecie przejść do drugiego podwójnego obrotu, w przeciwnym razie owińcie je w folię i włóżcie do lodówki na 30 minut przed kontynuowaniem.
29. Po drugim podwójnym obrocie, owińcie ciasto w folię i włóżcie do lodówki na co najmniej 30 minut.
30. Po odpoczynku ponownie wykonajcie dwa podwójne obroty (tak jak za pierwszym razem, jeżeli czujecie, że ciasto się ściąga, klei lub występuje inny problem, możecie włóżcie do lodówki na kilka minut między 3.
31. a 4.
32. podwójnym obrotem).
33. Gdy ostatni podwójny obrót zostanie wykonany, owińcie ciasto w folię i włóżcie do lodówki na co najmniej odziny.
34. Cookie : miękkiego masła brązowego cukru cukru białego jajka maki proszku do pieczenia kawałek ciemnej czekolady Wymieszajcie miękkie masło z cukrami, makiem proszkiem do pieczenia.

35. Następnie dodajcie jajko, a potem kawę i czekoladę.
36. Rozwałkujcie ciasto cookie w okrąg o średnicy 26cm, na grubość 2mm.
37. Umieśćcie kręgi cookie w zamrażarce do momentu pieczenia.
38. Frangipane w stylu cookie : Krem budyniowy waniliowy : jajka, sól, brązowy cukier, skrobi kukurydziana, mietany 36% mleka, pektyn, usztywniacz askanilii, masło. Ubijcie jajko, sól i cukier.
39. Dodajcie skrobi, dobrze wymieszajcie.
40. Podgrzejcie mleko i mietany z łuskami wanilii.
41. Wlejcie gorący płyn na jajka, a następnie przelejcie wszystko z powrotem do garnka i gotujcie na średnim ogniu, mieszając bez przerwy, aż zgęstnieje.
42. Po zdjęciu z ognia dodajcie masło, dobrze wymieszajcie, a następnie owiećcie krem folią, aby nie miał kontaktu z powietrzem i całość wstawcie do lodówki.
43. Krem z orzechów laskowych : proszek z orzechów laskowych, cukier puder, miodki masła, 2 jajka, maki. Wymieszajcie miodki masło z cukrem pudrem, proszkiem z orzechów laskowych i maką.
44. Dodajcie jajka jedno po drugim.
45. Frangipane z orzechów laskowych i kawę i czekoladę : Krem z orzechów laskowych, krem budyniowy, kawę i czekoladę, krem do smarowania czekoladowo-orzechowego. Wymieszajcie krem budyniowy z kremem z orzechów laskowych.
46. Dodajcie kawę i czekoladę.
47. Jeśli tak jak ja, przygotowujecie nadzienie z wyprzedzeniem i chcecie je zamrozić, rozwałkujcie frangipane w okrąg o średnicy 24cm, umieśćcie swój farsz, wyładujcie powierzchnię i dodajcie krem do smarowania na wierzch, zanim umieścicie wszystko w zamrażarce.
48. W przeciwnym razie możecie równie łatwo zrobić frangipane i krem do smarowania na ciasto francuskie, jeśli chcecie je przygotować w dniu D.
49. Montaż i pieczenie : 1 jajko i sól, mietany do posmarowania. Wytnijcie dwa kawałki ciasta francuskiego o wadze od 250 do 300g, aby przygotować placek.
50. Rozwałkujcie ciasto na grubość od 2 do 3mm (maksymalnie 4mm, jeśli chcecie większą ilość ciasta francuskiego, ale nie grubsze, bo ciasto nie upiecze się prawidłowo).
51. Okręgi ciasta powinny mieć średnicę o 27-28cm, aby umoclić ich po pieczeniu i prawidłowo wyciąć.
52. Umieśćcie zamrożony krąg frangipane na środku okręgu ciasta francuskiego (lub wyciąć go razem z kremem do smarowania, nie zapominajcie o fasoli) i nałóżcie trochę wody na brzegi ciasta za pomocą łyżki.
53. Przykryjcie drugim okręgiem ciasta francuskiego i lekko nacisnijcie brzegi, aby połączyły się ciasta.
54. Umieśćcie wszystko w lodówce lub zamrażarce na minimum godzinę.
55. Następnie wytnijcie placek w jego ostatecznym kształcie (czyli okrąg o średnicy około 26cm) za pomocą noża lub bardzo ostrego noża, aby nie zgnieć ciasta francuskiego.
56. Odwróćcie placek, aby mieć słodką stronę górze.
57. Ubijcie jajko ze mietanym do posmarowania.
58. Nałóżcie za pomocą łyżki pierwszą warstwę posmarowania na placek.
59. Pozwólcie mu „skórkowa” przez co najmniej 30 minut, a następnie nałóżcie drugą warstwę posmarowania i pozwólcie mu odpocząć jeszcze 30 minut.
60. Oczywiście, placek będzie pokryty ciastem cookie, więc posmarowanie nie jest obowiązkowe, ale warto to zrobić, aby uzyskać więcej chrupkości ciasta francuskiego.
61. Zróbcie kilka małych otworów na powierzchni placeka, aby umoclić parze ucieczkę podczas pieczenia.
62. Umieśćcie placek na perforowanej blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczcie w piekarniku

nagrzany do 180°C przez 30 minut.

63. Następnie wyjmijcie go z piekarnika i dodajcie krakersy na wierzch.

64. Wóci placek z powrotem do piekarnika na 10 do 15 minut, aby dokończyć pieczenie.

65. Pozwólcie ostygnąć na kratce i delektujcie się!

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