

Galette królewska 100% pistacjowa

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 masło, ale nie młkie ani gorące. Masło powinno być miękkie, białe i elastyczne, ale nie lepkie.
- 25g jajka
- 10g skórki
- 30g cukru brązowego
- 30g skrobi kukurydzianej
- 80g mietany 36%
- 80g mleka pełnotłustego
- 1 łyżeczka wanilii
- 15g masła
- 100g mielonych pistacji
- 100g cukru pudru
- 100g masła w temperaturze pokojowej
- 2 jajka
- 20g maki
- 1 jajko i łyżeczka mietany do posmarowania
- 85g posiekanych pistacji

Préparation

1. Druga galette w tym roku 2026, galette 100% pistacjowa; bûche pistacjowa jest co roku jedną z Waszych ulubionych, pomysłałem, że przepis na galette des rois z frangipan i pistacjową trójką Wam się spodoba!
2. Ponie znajdziecie przepis na ciasto francuskie (klasyczne tutaj, ale możecie również zrobić ciasto francuskie odwrócone lub użyć ciasta ze sklepu, w tym przypadku spróbujcie znaleźć takie z masłem i do grubym) oraz przepis na frangipan i pistacjową, oczywiście.
3. Składniki: Użyłem pistacji Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
4. Spróbujcie użyć masła do ciasta z regulowanymi pierścieniami, aby uzyskać dobrze jednorodne ciasto francuskie o równej grubości na całej powierzchni: mój pochodzi od Guy Demarle, z kodem polecającym FLAVIE10, macie 10% zniżki na pierwsze zamówienie.
5. Umieśćcie wodę, wcześniej roztopione masło i sól w misie miksera z hakiem.
6. Następnie dodajcie maki i wyrabiajcie na płasko przez 1 do 2 minut.
7. Przestać wyrabiać, gdy ciasto będzie jednorodne, jeśli będzie wyrabiać zbyt długo, ciasto stanie się elastyczne.
8. Posypcie blat roboczy maki, umieśćcie ciasto na blacie i uformujcie kulę.
9. Lekko je rozwałkujcie, aby uzyskać ładny prostokąt, następnie owińcie w folię i umieśćcie w lodówce na minimum 30 minut.
10. 10 minut przed końcem odpoczynku ciasta, wyjmijcie masło z lodówki.
11. Uderzcie w masło wałkiem do ciasta kilka razy, aby uzyskać elastyczne masło, ale nie młkie ani gorące.
12. Masło powinno być miękkie, białe i elastyczne, ale nie lepkie.
13. Umieśćcie masło na środku arkusza papieru do pieczenia i zróbcie je, aby uzyskać ładny prostokąt.

14. Rozwałkujcie masło w tej „kopercie” z papieru do pieczenia, aby uzyskać trójkąt grubo, a następnie umieśćcie go w lodówce razem z ciastem, aby miały tę samą temperaturę.
15. Następnie rozwałkujcie ciasto, aby miało tę samą długość 2 razy większą szerokość niż masło.
16. Umieśćcie masło na środku ciasta i zróbcie ciasto, aby zamknąć masło, uważajcie, aby nie uwiłał pęcherzy powietrza między masłem a ciastem.
17. Zamknijcie dwa elementy, naciskając na nie wałkiem do ciasta.
18. Następnie rozwałkujcie ciasto (jeśli to konieczne, pamiętajcie, aby posypać blat mąką).
19. Ciasto powinno być od 3 do 4 razy dłuższe niż szersze.
20. Następnie usuńcie mąkę za pomocą łopaty, a następnie wykonajcie podwójny obrót: zróbcie trochę 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 połowie ciasta).
21. Krawędzie powinny się dobrze łączyć, możecie lekko pocisnąć ciasto, aby krawędzie dobrze się łączyły, ale nie nakładajcie ich na siebie.
22. Następnie zróbcie ciasto na pół, a następnie obróćcie ciasto o 180 stopni, aby otwarcie było po prawej stronie (jak książka).
23. Zamknijcie górę i dół ciasta, lekko naciskając wałkiem do ciasta.
24. Jeśli ciasto jest jeszcze zimne i ma odpowiednią konsystencję, możecie przejść do drugiego podwójnego obrotu, w przeciwnym razie owiećcie je w folię i umieśćcie w lodówce na 30 minut przed kontynuowaniem.
25. Po drugim podwójnym obrocie, owiećcie ciasto w folię i umieśćcie w lodówce na co najmniej 30 minut.
26. Po odpoczynku zróbcie ponownie dwa podwójne obroty (tak samo jak za pierwszym razem, jeśli czujecie, że ciasto się rozgrzało, że się klei lub występuje inny problem, możecie wrócić z powrotem do lodówki na kilka minut między 3.
27. a 4.
28. podwójnym obrotem).
29. Gdy ostatni podwójny obrót zostanie wykonany, owiećcie ciasto w folię i umieśćcie w lodówce na minimum godzinę.
30. Ubijcie jajko, sól i cukier.
31. Dodajcie skrobię, dobrze wymieszajcie.
32. Podgrzejcie mleko i mietanę z laską wanilii.
33. Wlejcie gorący płyn na jajka, a następnie przeleйте wszystko z powrotem do garnka i gotujcie na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż zgęstnieje.
34. Po zdjęciu z ognia dodajcie masło, dobrze wymieszajcie, a następnie owiećcie krem folią, aby nie miał kontaktu z powietrzem i schłodzićcie go w lodówce.
35. Wymieszajcie masło w temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, mielonymi pistacjami i mąką.
36. Dodajcie jajka jedno po drugim.
37. Frangipana pistacjowa : Krem pistacjowy Krem budyniowy Kilka całych pistacji Wymieszajcie krem budyniowy z kremem pistacjowym.
38. Jeśli tak jak ja, przygotowujecie nadzienie z wyprzedzeniem i chcecie je zamrozić, rozwałkujcie frangipana w okręgu o średnicy 24cm, umieśćcie swój kształt wygiętej powierzchni, a następnie dodajcie całe pistacje przed umieszczeniem wszystkiego w zamrażarce.
39. W przeciwnym razie możecie również zrobić owoce frangipana z ciastem francuskim, jeśli chcecie je przygotować w dniu D.
40. Wytnijcie dwa kawałki ciasta francuskiego o wadze od 250 do 300g, aby przygotować galette.

41. Rozwałkujcie ciasto na grubość 2 do 3mm (maksymalnie 4mm, jeżeli chcecie uzyskać ciasto francuskie, ale nie grubsze, w przeciwnym razie ciasto nie upiecze się prawidłowo).
42. Okrąg ciasta powinien mieć średnicę o 27-28cm, aby umożliwić zcielenie i prawidłowe wycięcie.
43. Umieśćcie zamrożony dysk frangipany na środku okręgu ciasta francuskiego (lub na odciegu, nie zapominając o fasoli) i na odciegu trochę wody na brzegi ciasta za pomocą łyżki.
44. Przykryjcie drugim okręgiem ciasta francuskiego i lekko naciskajcie brzegi, aby połączyć ciasto.
45. Umieśćcie wszystko w lodówce lub zamrażarce na minimum godzinę.
46. Następnie wytnijcie galette w jej ostatecznym kształcie (czyli okrąg o średnicy około 26cm) za pomocą noża lub bardzo ostrego noża, aby nie zgnieść ciasta francuskiego.
47. Odwróćcie galette, aby mieć łyżką stronę górną.
48. Ubijcie jajko ze śmietaną do posmarowania.
49. Na odciegu za pomocą łyżki nałóż pierwszą warstwę posmarowania na galette.
50. Pozwólcie jej „skórkować” przez co najmniej 30 minut, a następnie na odciegu drugą warstwę posmarowania i pozostawcie jeszcze na 30 minut.
51. Następnie, za pomocą łyżki, ozdobić swoją galette, nie jest to konieczne, jeżeli ją, pokryjecie ją pistacjami po upieczeniu.
52. Zróbcie kilka małych otworów na powierzchni galette, aby umożliwić parze ucieczkę podczas pieczenia.
53. Umieśćcie galette na perforowanej blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczcie w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 30 do 40 minut.
54. Pozwólcie jej ostygnąć na krótko, a następnie możecie przygotować syrop (wody i cukru doprowadzonych do wrzenia), nałożyć go łyżką na całą galette i natychmiast przyklei posiekane pistacje, zanim się rozkoszujecie!