

Ciasto Trzech Króli z frangipane (migdałowe lub orzechowe)

Ingrédients

- 375g maki T55
- 7g soli
- 185g wody
- 50g masła
- 200g masła do zwijania
- 70g mleka
- 15g jajka
- 15g cukru
- 8g skrobi kukurydzianej
- 50g miodowego masła
- 50g cukru pudru
- 50g maki z orzechów laskowych
- 10g maki
- 1 jajko
- 1 jajko i odrobina mietanki do glazury

Préparation

1. Voici la traduction en polonais du texte fourni : Pierwszy przepis na galette w tym roku, zaczynam od wielkiej klasyki: frangipane!
2. Użyję maki z orzechów laskowych, ale przepis jest identyczny bez względu na to, jakich orzechów używasz, więc możesz zastąpić orzechami laskowymi migdałami, pistacjami, orzechem pekan.
3. Jeśli chcesz bardziej intensywny smak, możesz nawet dodać 1 łyżkę puree z orzechów do kremu cukierniczego.
4. Do wałków!
5. Sprząt: Trzepaczka Wałek Blacha perforowana Składniki : Użyję maki z orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zniżki na cały asortyment (bez afiliacji).
6. Użyję wanilii Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na cały asortyment (afiliowany).
7. Czas przygotowania: 1h30, daj sobie odpocznik i 40 minut pieczenia Na galette o średnicy 25 cm: Ciasto francuskie: maki T55 soli wody masła masła do zwijania Przy tych ilościach będzie ci wystarczyło co do na alette.
8. Możesz oczywiście zamrozić porcje ciasta do późniejszego użycia.
9. Rozpuść masło.
10. Wymieszaj je z wodą, a następnie dodaj sól i maki.
11. Ugniataj na maszynę szybko ci przez 2 do 3 minut, a następnie uformuj kulę, rozwałkuj ją na prostokąt i wstaw do lodówki na minimum 45 minut.
12. Po odpoczynku w lodówce, obrabiaj masło wałkiem (celem nie jest jego zmiekczenie, ale nadanie mu elastyczności, która się nie łamie).
13. W tym celu uderzaj wałkiem w masło, a następnie składaj je i powtarzaj, a uzyskasz odpowiednią teksturę i rozwałkuj je na arkuszu papieru do pieczenia złożonym na kwadrat.
14. Następnie rozwałkuj ciasto na prostokąt o tej samej szerokości i trzy razy dłuższy niż masło.
15. Umieść masło na rodku.
16. Złóż ciasto tak, aby pokrywało masło.
17. Obróć ciasto o wierćobrotu, a następnie spłaszcz górę i dół, aby ciasto nie zdeformowało się podczas rozwałkowania.

18. Rozwałkuj ciasto na duży prostokąt.
19. Złóż ciasto jak na zdjęciu poniżej: złóż połowę ciasta z góry na dół, następnie dołóż do góry.
20. Obie części nie mogą się nakładać.
21. Złóż ciasto jeszcze raz na pół. Obróć ciasto o 180°, a następnie powtórz ten sam proces (rozwałkowywanie, składanie).
22. Wykonaj dwa podwójne składania.
23. Na tym etapie owiń ciasto folią spożywczą, umieść w lodówce na 3 do 45 minut (jeśli to konieczne, jeśli ciasto nagrzewa się zbyt szybko, możesz je schłodzić pomiędzy składaniem).
24. Po odpoczynku, powtórz ten sam proces: wykonaj dwa podwójne składania, a następnie umieść ciasto w lodówce na co najmniej 30 minut.
25. Krem cukierniczy: mleko, jajka, cukier, skrobi kukurydziana, esencja waniliowa. Podgrzej mleko z wanilią.
26. Ubij jajko z cukrem i skrobią kukurydzianą.
27. Wlej gorące mleko na masę, a następnie przelej wszystko z powrotem do garnka i podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając aż do zgęstnienia.
28. Pokryj krem folią i schłódź w lodówce.
29. Krem z orzechów laskowych: miękki masło, cukier puder, maki z orzechów laskowych, maki i 1 jajko. Wymieszaj miękki masło z cukrem pudrem.
30. Następnie dodaj maki z orzechów laskowych, a potem maki skończ na jajku.
31. Frangipane: Rozluźnij krem cukierniczy trzepaczką, a następnie wymieszaj krem cukierniczy z kremem z orzechów laskowych.
32. Montaż i pieczenie: 1 jajko i odrobina mietanki do glazury. Pokrój swoje ciasto francuskie na 4 równe części.
33. Jeśli robisz tylko jedną galette, możesz zamrozić dwa kawałki.
34. Rozwałkuj jedno z dwóch ciast tak, aby można było wyciąć kręgi o średnicy około 25 cm.
35. Rozprowadź frangipane na cieście, pozostawiając około 2 cm wolnej przestrzeni na całym obwodzie.
36. Dodaj figury w tym momencie, wciskając je w krem.
37. Rozprowadź odrobinę wody na obwodzie ciasta (aby druga część się przykleiła do pierwszej).
38. Rozwałkuj drugą część ciasta, a następnie przykryj nią frangipane.
39. Lekko dociśnij krawędzie, aby oba ciasta dobrze się trzymały i żeby nic nie wyciekało podczas pieczenia.
40. Przytnij ciasto ostrym nożem lub nożycami, aby uzyskać kręgi.
41. Umieść galette w lodówce na minimum 1h30 (możesz zostawić ją całą noc).
42. Następnie, odwróć galette i pierwszy raz posmaruj jajkiem wymieszanym z odrobiną mietanki (uwaga, aby pokryć glazurą równomiernie i nie pozwól, aby spłynęła na boki galette, co mogłoby uniemożliwić rozciąganie ciasta podczas pieczenia).
43. Wstaw do lodówki na 30 minut.
44. Wtedy po raz drugi posmaruj glazurą i umieść w lodówce na kolejne 30 minut.
45. Na końcu, narysuj wzór za pomocą łostka.
46. Zrób 4 nacięcia na powierzchni ciasta, aby para mogła wydostać się podczas pieczenia i aby ciasto nie "eksploadowało".
47. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 35 do 40 minut, a następnie ostudź na kratce i smacznego!
48. Veuillez à remplacer la partie " " par " " si vous utilisez simplement un interpréteur HTML.

