

Galette des rois z pekanami i mleczn  czekolad

Ingr dients

- 375g m  ki T55
- 7g soli
- 185g wody
- 50g mas  a
- 200g mas  a do wa kowania
- 75g mleka
- 15g jajka
- 10g cukru
- 5g skrobi kukurydzianej
- 40g mlecznej czekolady Jivara (40% kakao)
- 50g mas  a w temperaturze pokojowej
- 50g cukru pudru
- 50g zmielonych orzech w pekana
- 5g m  ki
- 1 jajko
- 40g mlecznej czekolady
- 25g orzech w pekana
- 1 jajko i troch   mietany do glazury

Pr paration

1. Drugi placek na  t  Epifani  2022, tym razem od wie ony, poniewa  jest nadziewany frangipane z mleczn  czekolad  i pekanami.
2. Przepis nie jest trudniejszy od klasycznego frangipane, wystarczy doda  czekolad  do kremu cukierniczego i zast pi  migda y pekanami  Je li chcesz bardziej czekoladowy placek, mo esz przygotowa  kakaowe ciasto francuskie, zast puj c niewielk ilo  m  ki nies odzonym proszkiem kakaowym w cie cie.
3. Na koniec, je li nie masz czasu na przygotowanie w asnego ciasta francuskiego, mo esz kupi  dwa ma lane w sklepie i przygotowa  tylko nadzienie!
4. Sprz t: Trzepaczka Wa ek do ciasta Blacha perforowana Sk adniki: U y em pekan w Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (bez afiliacji).
5. U y em czekolady Jivara z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (afiliacja).
6. Z tych ilo ci zrobisz 2 placki.
7. Mo esz oczywi cie zamrozi  kawa ki do p o niejszego u ycia.
8. Roztop mas  a.
9. Wymieszaj je z wod , nast pnie dodaj s l i m k .
10. Zagniataj na niskiej pr dko ci przez 2 do 3 minut, nast pnie uformuj kul , rozwa kuj j  na ma y prostok  t i w    do lod wki na co najmniej 45 minut.
11. Po odpoczynku w lod wce, rozwa kuj mas o wa kiem (celem nie jest uczynienie go mas em do smarowania, ale nadanie mu elastycznej tekstury, kt ra si  nie amie.
12. W tym celu uderzaj w mas o wa kiem, nast pnie z    je i powtarzaj do uzyskania odpowiedniej tekstury), a nast pnie rozwa kuj w kwadratowym kawa ku papieru pergaminowego.
13. Nast pnie rozwa kuj ciasto na prostok  t o tej samej szeroko ci i trzy razy d u szy ni  mas o.
14. Umie  mas o w rodku.
15. Z    ciasto tak, aby przykry o mas o.

16. Obróć ciasto o wierłobrotu, następnie spłaszcz go, aby ciasto się nie zdeformowało podczas kowania.
17. Rozwałuj ciasto na duży prostokąt.
18. Zóć ciasto, jak na zdjęciu poniżej: zaóćdułczłciasta od góry do dołu i małczłód do dołu do góry.
19. Obie części nie powinny się łnać.
20. Zóć ciasto jeszcze raz na pół: Obróć ciasto o wierłobrotu, następnie powtórz ten sam proces (rozwałuj, zóć).
21. Dokonać dwóch podwójnych obrotów.
22. W tej chwili umieść ciasto w folii spożywczą i umieść w lodówce na 3 do 45 minut (jeśli trzeba, jeśli ciasto nagrzewa się zbyt szybko, można je schłodzić miedzy obrótami).
23. Po odpoczynku, powtórz ten sam proces: wykonaj dwa podwójne obroty, następnie umieść ciasto w lodówce przez co najmniej 30 minut.
24. Podgrzej mleko.
25. Ubij jajko z cukrem i skrobią kukurydzianą.
26. Wlej gorące mleko, następnie przelej wszystko z powrotem do rondla i gotuj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż się zgęstnieje.
27. Wlej krem na czekoladę, dobrze wymieszaj, a następnie przykryj krem folią spożywczą w kontakcie i schłódź w lodówce.
28. Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem pudrem.
29. Następnie dodaj zmielone orzechy pekan, potem miksuj na krótko jajko.
30. Rozłóż krem cukierniczy trzepaczką, a następnie wymieszaj krem cukierniczy i krem z orzechów pekan.
31. Następnie dodaj posiekane orzechy pekan i czekoladę.
32. Montaż i pieczenie: 1 jajko i trochę mietany do glazury Pokrój swoje ciasto francuskie na 4 równe kwadraty.
33. Jeśli robisz tylko jeden placek, możesz zamrozić dwa kwadraty.
34. Rozwałuj jedno z dwóch ciast tak, aby można było wyciąć okrąg o średnicy około 25 cm.
35. Rozóć frangipane na cieście, pozostawiając około 2 cm wolnej przestrzeni na całym obwodzie.
36. Dodaj fasolę w tym momencie, wciskając ją w krem.
37. Naóć trochę twódy na obwód ciasta (aby drugie trzymało się pierwszego).
38. Rozwałuj drugie ciasto, a następnie przykryj nim frangipane.
39. Delikatnie naciskaj na obwód ciasta, aby oba ciasta przylegały do siebie i nie było wycieku podczas pieczenia.
40. Wytnij ciasto dobrze naostrzonym nożem lub przecinakiem, aby uzyskać okrąg.
41. Umieść placek w lodówce na co najmniej 1h30 (możesz pozostawić na całą noc).
42. Następnie przewróć placek, a następnie posmaruj go po raz pierwszy mieszaniną tubitego jajka i kropli mietany (uwaga, aby dobrze rozprowadzić glazurę i nie rozlała się na boki ciasta, co uniemożliwiłoby wyrośnięcie ciasta podczas pieczenia).
43. Wóć go do lodówki na 30 minut.
44. Następnie posmaruj je drugi raz i wóć ponownie do lodówki na 30 minut.
45. Na koniec zarysuj ciasto ostrzem noża w zależności od podanego wzoru.
46. Przebij je w 4 miejscach na powierzchni ciasta, aby para mogła wydostać się podczas pieczenia i aby ciasto nie pękło.
47. Wóć je do piekarnika nagrzanego do 180°C na 35 do 40 minut, a następnie pozostaw do ostygnięcia na

kratce i smaczneho!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com