

Galette dos reis de chocolate e pistache

Ingrédients

- 375g de farinha T55
- 7g de sal
- 185g de água
- 50g de manteiga
- 200g de manteiga de touragem
- 75g de leite
- 15g de ovo
- 10g de açúcar
- 5g de amido de milho
- 25g de chocolate escuro Caraïbes (66% de cacau)
- 50g de manteiga amolecida
- 50g de açúcar de confeiteiro
- 50g de farinha de pistache
- 5g de farinha
- 1 ovo
- 35g de pistaches inteiros
- 10g de grué (ou na falta chips de chocolate escuro)
- 1 ovo e um pouco de creme para dourar

Préparation

1. Quarta e provavelmente última galette para este ano, com uma associação que sempre agrada muito: chocolate & pistache.
2. Uma frangipane bem perfumada, pistaches inteiros e um pouco de grué de cacau crocante, tudo em uma massa folhada bem crocante, esse é o plano!
3. Material: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Ingredientes: Eu usei as pistaches Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparo: 1h30, muito descanso e 40 minutos de cozimento Para uma galette de cerca de 25 cm de diâmetro: A massa folhada: de farinha T55 de sal de água de manteiga de manteiga de touragem Com essas quantidades você terá o suficiente para fazer alettes.
6. Você pode, é claro, congelar pedaços de massa para uso futuro.
7. Derreta os de manteiga.
8. Misture-a com a água, depois acrescente o sal e a farinha.
9. Amasse em velocidade baixa por 2 a 3 minutos, depois forme uma bola, estenda-a em um pequeno retângulo e coloque-a na geladeira por no mínimo 45 minutos.
10. Após o descanso na geladeira, trabalhe a manteiga com o rolo de massa (o objetivo não deve ser derreter a manteiga, mas sim dar uma textura elástica, que não se quebre.
11. Para isso, bata na manteiga com o rolo, depois dobre-a e repita até obter a textura correta) e então estenda-a em uma folha de papel manteiga dobrada em quadrado.
12. Em seguida, estenda a massa em um retângulo com a mesma largura e três vezes o comprimento da manteiga.
13. Coloque a manteiga no meio.
14. Dobre a massa de forma a cobrir a manteiga.

15. Gire a massa um quarto de volta, depois achate a parte superior e inferior para que a massa não se deforme ao estender.
16. Estenda a massa em um grande retângulo.
17. Dobre a massa como na foto abaixo: dobre uma grande parte da massa de cima para baixo e uma pequena parte de baixo para cima.
18. As duas partes não devem se sobrepor.
19. Dobre a massa novamente ao meio: Gire a massa um quarto de volta, depois repita o mesmo processo (estenda, dobre).
20. Você fez duas voltas duplas.
21. Nesse momento, envolva a massa em filme plástico e coloque-a na geladeira por 3 a 45 minutos (se necessário, se a massa aquecer muito rápido, você pode colocá-la no frio entre cada volta).
22. Após o descanso, repita o mesmo processo: faça duas voltas duplas, depois coloque a massa na geladeira por pelo menos 30 minutos.
23. O creme de confeiteiro: de leite de ovo de açúcar de amido de milho de chocolate escuro Caraïbes (66% de cacau) Aqueça o leite.
24. Bata o ovo com o açúcar e o amido de milho.
25. Despeje o leite quente por cima, depois despeje tudo de volta na panela e deixe engrossar em fogo médio, mexendo constantemente.
26. Despeje o creme sobre o chocolate, misture bem, então cubra o creme com filme plástico em contato e resfrie na geladeira.
27. O creme de pistache: de manteiga amolecida de açúcar de confeiteiro de farinha de pistache de farinha 1 ovo Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeiteiro.
28. Em seguida, adicione a farinha de pistache, depois a farinha e termine com o ovo.
29. A frangipane: de pistaches inteiros de grué (ou na falta chips de chocolate escuro) Afofe o creme de confeiteiro com um batedor, depois misture o creme de confeiteiro e o creme de pistache.
30. Em seguida, adicione os pistaches e o grué.
31. A montagem e o cozimento: 1 ovo e um pouco de creme para dourar Corte sua massa folhada em 4 partes iguais.
32. Se você estiver fazendo apenas uma galette, pode congelar duas das partes.
33. Estenda uma das duas massas para poder cortar um círculo de cerca de 25 cm de diâmetro.
34. Distribua a frangipane sobre a massa, deixando cerca de 2 cm livre ao redor.
35. Adicione a fava nesse momento, pressionando-a no creme.
36. Passe um pouquinho de água ao redor da massa (para que a segunda grude na primeira).
37. Estenda a segunda massa, depois cubra a frangipane com ela.
38. Pressione ligeiramente ao redor para que as duas massas adiram uma à outra e não haja fugas durante o cozimento.
39. Corte a massa com uma faca bem afiada ou um cortador para obter um círculo.
40. Coloque a galette na geladeira por pelo menos 1h30 (você pode deixá-la a noite toda).
41. Em seguida, vire a galette, depois pincele-a com a mistura de ovo batido e uma gota de creme (cuidado para espalhar bem a cobertura e não deixá-la escorrer para os lados da galette, pois isso impediria o desenvolvimento da massa folhada durante o cozimento).
42. Coloque-a na geladeira por 30 minutos.
43. Depois, pincele-a uma segunda vez e coloque-a novamente na geladeira por 30 minutos.

44. Finalmente, marque a galette com a lâmina de uma faca conforme o desenho desejado.
45. Perfure-a em 3 ou 4 lugares na superfície da galette para permitir que o vapor escape durante o cozimento, evitando que a galette exploda.
46. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 35 a 40 minutos, depois deixe esfriar em uma grade e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com