

Bolo-rei cookie (inspiração Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g de farinha T55
- 50g de manteiga derretida
- 10g de sal
- 250g de água
- 325g de manteiga
- 10 minutos antes do final do descanso da massa, retire a manteiga da geladeira. Bata a manteiga com o rolo de massa várias vezes, de forma a obter uma manteiga elástica, mas não cremosa ou quente. A manteiga deve estar macia, brilhante e elástica, mas não pegajosa.
- 45g de manteiga em temperatura ambiente
- 30g de açúcar mascavo
- 30g de açúcar refinado
- 13g de ovo inteiro
- 75g de farinha
- 1g de fermento em pó
- 95g de gotas de chocolate amargo
- 25g de ovo
- 10g de gema de ovo
- 30g de açúcar mascavo
- 30g de maizena
- 80g de creme de leite integral
- 80g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 15g de manteiga
- 100g de farinha de aveia
- 100g de açúcar de confeiteiro
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 20g de farinha
- 50g de gotas de chocolate
- 200g de creme de aveia
- 1 ovo e uma colher de creme de leite para a cobertura

Préparation

1. Depois das tronquinhas de dezembro, estamos agora nas galettes de janeiro!
2. Pequena confissão, não sou uma grande amante da galette des reis e da frangipane, e também não é um dos bolos que mais gosto de fazer.
3. mas quando vi passar a galette cookie da Picard que fez sucesso nas redes sociais nas últimas semanas, eu realmente quis fazer uma versão!
4. E então, aqui está a minha: a da Picard é recheada apenas com creme de aveia, a minha também inclui frangipane de aveia (você pode fazer de amêndoa se preferir) e gotas de chocolate.
5. Além disso, massa folhada, claro, mas também um disco de cookie crocante para finalizar esta galette muito (muito!
6.) gulosa Ingredientes :Usei a farinha de aveia Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Usei as gotas de chocolate da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).

8. Material :Usei um rolo de massa com anéis ajustáveis, para ter uma massa folhada bem homogênea e de espessura igual em toda a superfície: o meu vem da Guy Demarle, com o código de indicação FLAVIE10, você tem 10 % de desconto na sua primeira compra.
9. Placa perfurada Círculo de 24cm Para uma galette de aproximadamente 25cm de diâmetro: Massa folhada clássica: de farinha T55 de manteiga derretida de sal de água de manteiga Coloque a água, a manteiga previamente derretida e o sal na tigela da batedeira equipada com o gancho.
10. Em seguida, adicione a farinha e sove na velocidade 1 por 1 a 2 minutos.
11. Pare de sovar assim que a massa estiver homogênea, se você sovar por muito tempo a massa se tornará elástica.
12. Polvilhe a superfície de trabalho, coloque a massa na superfície de trabalho e forme uma bola.
13. Abra-a levemente de forma a obter um pequeno retângulo, depois envolva-a em filme plástico e coloque-a na geladeira por no mínimo 30 minutos.
14. 10 minutos antes do final do descanso da massa, retire a manteiga da geladeira.
15. Bata a manteiga com o rolo de massa várias vezes, de forma a obter uma manteiga elástica, mas não cremosa ou quente.
16. A manteiga deve estar macia, brilhante e elástica, mas não pegajosa.
17. Coloque a manteiga no centro de uma folha de papel manteiga e dobre-a de forma a obter um pequeno retângulo.
18. Abra a manteiga nesta "envelope" de papel manteiga de forma a ter uma espessura homogênea, depois coloque-a na geladeira com a massa para que fiquem à mesma temperatura.
19. Em seguida, abra a massa de forma que ela tenha o mesmo comprimento e 2 vezes mais larga que a manteiga.
20. Coloque a manteiga no centro da massa, e dobre a massa de forma a envolver a manteiga, tomando cuidado para não aprisionar bolhas de ar entre a manteiga e a massa.
21. Una os dois elementos pressionando com o rolo de massa.
22. Em seguida, abra a massa (se necessário, lembre-se de polvilhar a superfície de trabalho).
23. A massa deve ser entre 3 e 4 vezes mais longa que larga.
24. Em seguida, retire a farinha com uma escova, e faça uma dobra dupla: dobre um pouco a parte inferior da massa para cima, depois a parte superior da massa para baixo (o lugar onde as duas se encontram não deve estar no meio, mas na metade inferior da massa).
25. As bordas devem se encontrar corretamente, você pode puxar um pouco a massa para que as bordas se encontrem bem, mas sem se sobrepor.
26. Em seguida, dobre a massa ao meio, depois gire a massa um quarto de volta, de forma a ter a abertura do lado direito (como um livro).
27. Una a parte superior e inferior da massa pressionando levemente com o rolo de massa.
28. Se a massa ainda estiver fria e com a consistência correta, você pode continuar com a segunda dobra dupla, caso contrário, envolva-a em filme plástico e coloque-a na geladeira por 30 minutos antes de continuar.
29. Após a segunda dobra dupla, envolva a massa em filme plástico e deixe-a na geladeira por pelo menos 30 minutos.
30. Após o descanso, faça novamente duas dobras duplas (igual à primeira vez, se você sentir que sua massa esquentou, que está grudando ou outro problema, você pode colocá-la na geladeira por alguns minutos entre a 3ª e a 4ª dobra dupla).
31. Uma vez feita a última dobra dupla, envolva a massa em filme plástico e deixe-a na geladeira por 3 horas no mínimo.

32. O cookie: de manteiga em temperatura ambiente de açúcar mascavo de açúcar refinado de ovo inteiro de farinha de fermento em pó de gotas de chocolate amargo Misture a manteiga em temperatura ambiente com os açúcares, a farinha e o fermento.
33. Em seguida, adicione o ovo, depois as gotas de chocolate.
34. Abra a massa do cookie em um círculo de 26cm de diâmetro, com 2mm de espessura.
35. Coloque o disco de cookie no congelador até a cocção.
36. Frangipane estilo cookie: Creme de confeiteiro com baunilha: de ovo de gema de ovo de açúcar mascavo de maizena de creme de leite integral de leite integral 1 fava de baunilha de manteiga Bata o ovo, a gema de ovo e o açúcar.
37. Adicione a maizena, misture bem.
38. Aqueça o leite e o creme com a fava de baunilha.
39. Despeje o líquido quente sobre os ovos, depois devolva tudo à panela e deixe engrossar em fogo médio, mexendo sem parar.
40. Fora do fogo, adicione a manteiga, misture bem, depois envolva a creme em filme plástico e deixe esfriar completamente na geladeira.
41. Creme de avelã: de farinha de avelã de açúcar de confeiteiro de manteiga em temperatura ambiente 2 ovos de farinha Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro, a farinha de avelã e a farinha.
42. Adicione os ovos um a um.
43. Frangipane de avelã & gotas de chocolate: O creme de avelã O creme de confeiteiro de gotas de chocolate de creme de avelã Misture o creme de confeiteiro com o creme de avelã.
44. Adicione as gotas de chocolate.
45. Se como eu, você prepara o recheio com antecedência e deseja congelá-lo, abra a frangipane em um círculo de 24cm, coloque seu feijão, alise a superfície e adicione o creme de avelã por cima antes de colocar tudo no congelador.
46. Caso contrário, você também pode colocar a frangipane e o creme de avelã sobre a massa folhada se desejar prepará-la no dia.
47. Montagem & cocção: 1 ovo e uma colher de creme de leite para a cobertura Corte dois pedaços de 250 g de massa folhada para fazer a galette.
48. Abra as massas em 2 a 3mm de espessura (máximo 4mm se você quiser uma quantidade maior de massa folhada, mas não mais espesso, senão a massa não cozinhará corretamente).
49. Os círculos de massa devem ter cerca de 27-28cm para permitir que sejam unidos e cortados corretamente.
50. Coloque o disco de frangipane congelada no centro de um círculo de massa folhada (ou coloque-a assim como o creme de avelã, sem esquecer o feijão) e espalhe um pouco de água nas bordas da massa com um pincel.
51. Cubra com o segundo círculo de massa folhada e pressione levemente nas bordas para unir as duas massas.
52. Coloque tudo na geladeira ou no congelador por no mínimo 1 hora.
53. Em seguida, corte a galette na sua forma final (ou seja, um círculo de aproximadamente 26cm) com um cortador ou uma faca bem afiada para não esmagar a massa folhada.
54. Vire a galette para ter o lado plano em cima.
55. Bata o ovo com o creme para a cobertura.
56. Espalhe com um pincel uma primeira camada de cobertura sobre a galette.
57. Deixe "crostar" por pelo menos 30 minutos, depois espalhe uma segunda camada de cobertura e deixe

descansar mais 30 minutos.

58. Claro, a galette será coberta pelo cookie, então a cobertura não é obrigatória, mas eu prefiro fazê-la de qualquer forma para dar mais crocância à massa folhada.

59. Faça alguns pequenos furos na superfície da galette para permitir que o vapor escape durante o cozimento.

60. Coloque a galette em uma assadeira perfurada coberta com papel manteiga e asse-a no forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.

61. Em seguida, retire do forno e adicione o disco de cookie por cima.

62. Coloque a galette de volta no forno por 10 a 15 minutos para terminar o cozimento.

63. Deixe esfriar em uma grade e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com