

# Bolo-rei 100% pistache

## 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 em creme ou quente. A manteiga deve estar macia, brilhante e elástica, mas não pegajosa.
- 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 vagem de baunilha
- 15g de manteiga
- 100g de pó de pistache
- 100g de açúcar de confeiteiro
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 20g de farinha
- 1 ovo e uma colher de creme de leite para a cobertura
- 85g de pistaches picados

## Préparation

1. Segunda torta deste ano de 2026, uma torta 100% pistache; o tronco de pistache sendo a cada ano um dos seus favoritos, pensei que uma receita de torta dos reis com uma frangipane de pistache também lhe agradaria!
2. você encontrará abaixo a receita da massa folhada (clássica aqui, mas você também pode fazer uma massa folhada invertida ou usar uma massa comprada, nesse caso tente encontrar uma de manteiga pura e bastante espessa) assim como a da frangipane de pistache, claro.
3. Ingredientes :Usei os pistaches Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. 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.
5. Coloque a água, a manteiga previamente derretida e o sal na tigela da batedeira equipada com o gancho.
6. Em seguida, adicione a farinha e sove em velocidade 1 por 1 a 2 minutos.
7. Pare de sovar assim que a massa estiver homogênea, se você sovar por muito tempo a massa se tornará elástica.
8. Polvilhe a superfície de trabalho, coloque a massa na superfície e forme uma bola.
9. Estenda-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.
10. 10 minutos antes do final do descanso da massa, retire a manteiga da geladeira.
11. Bata a manteiga com o rolo de massa várias vezes, de forma a obter uma manteiga elástica, mas não em creme ou quente.

12. A manteiga deve estar macia, brilhante e elástica, mas não pegajosa.
13. Coloque a manteiga no centro de uma folha de papel manteiga e dobre-a de forma a obter um pequeno retângulo.
14. Estenda 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.
15. Em seguida, estenda a massa de forma que ela tenha o mesmo comprimento e 2 vezes mais larga que a manteiga.
16. Coloque a manteiga no centro da massa, e dobre a massa de forma a fechar a manteiga, tomando cuidado para não aprisionar bolhas de ar entre a manteiga e a massa.
17. Una os dois elementos pressionando com o rolo de massa.
18. Em seguida, estenda a massa (se necessário, lembre-se de polvilhar a superfície de trabalho).
19. A massa deve ser entre 3 e 4 vezes mais longa que larga.
20. Em seguida, retire a farinha com uma escova, e faça uma volta 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).
21. As bordas devem se encontrar corretamente, você pode puxar um pouco a massa para que as bordas se encontrem bem, mas sem se sobrepor.
22. 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).
23. Una a parte superior e inferior da massa pressionando levemente com o rolo de massa.
24. Se a massa ainda estiver fria e com a consistência correta, você pode continuar com a segunda volta dupla, caso contrário, envolva-a em filme plástico e coloque-a na geladeira por 30 minutos antes de continuar.
25. Após a segunda volta dupla, envolva a massa em filme plástico e deixe-a na geladeira por pelo menos 30 minutos.
26. Após o descanso, faça novamente duas voltas duplas (mesmo que da 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 volta dupla).
27. Uma vez que a última volta dupla tenha sido feita, envolva a massa em filme plástico e deixe-a na geladeira por 3 horas no mínimo.
28. Bata o ovo, a gema e o açúcar.
29. Adicione a maizena, misture bem.
30. Aqueça o leite e o creme com a vagem de baunilha.
31. Despeje o líquido quente sobre os ovos, depois devolva tudo à panela e deixe engrossar em fogo médio, mexendo sem parar.
32. Fora do fogo, adicione a manteiga, misture bem, depois envolva o creme em filme plástico e deixe esfriar totalmente na geladeira.
33. Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro, o pó de pistache e a farinha.
34. Adicione os ovos um a um.
35. Frangipane de pistache : O creme de pistache O creme pâtissière Alguns pistaches inteiros Misture o creme pâtissière com o creme de pistache.
36. Se como eu, você preparar o recheio com antecedência e deseja congelá-lo, espalhe a frangipane em um círculo de 24cm, coloque seu feijão e alise a superfície, depois adicione pistaches inteiros antes de colocar tudo no congelador.
37. Caso contrário, você também pode colocar a frangipane sobre a massa folhada se desejar prepará-la no

dia.

38. Corte dois pedaços de 250 g de massa folhada para fazer a torta.
39. Estenda 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 assará corretamente).
40. Os círculos de massa devem ter aproximadamente 27-28cm para permitir que sejam unidos e cortados corretamente.
41. Coloque o disco de frangipane congelada no centro de um círculo de massa folhada (ou coloque-a, não se esqueça do feijão) e espalhe um pouco de água nas bordas da massa com um pincel.
42. Cubra com o segundo círculo de massa folhada e pressione levemente nas bordas para unir as duas massas.
43. Coloque tudo na geladeira ou no congelador por no mínimo 1 hora.
44. Em seguida, corte a torta 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.
45. Vire a torta para ter o lado plano para cima.
46. Bata o ovo com o creme para a cobertura.
47. Espalhe com um pincel uma primeira camada de cobertura sobre a torta.
48. Deixe "crostear" por pelo menos 30 minutos, depois espalhe uma segunda camada de cobertura e deixe descansar mais 30 minutos.
49. Em seguida, com a ponta de uma faca você pode decorar sua torta, não é necessário se como eu você a cobrir com pistaches após o cozimento.
50. Faça alguns pequenos furos na superfície da torta para permitir que o vapor escape durante o cozimento.
51. Coloque a torta em uma assadeira perfurada coberta com papel manteiga e asse-a no forno pré-aquecido a 180°C por 30 a 40 minutos.
52. Deixe esfriar em uma grade, depois você pode preparar um xarope ( de água para de açúcar levados à ebulição), espalhá-lo com um pincel sobre toda a torta e colar imediatamente os pistaches picados em cima antes de se deliciar!