

Galette dos reis com frangipane (amêndoa ou avelã)

Ingrédients

- 375g de farinha T55
- 7g de sal
- 185g de água
- 50g de manteiga
- 200g de manteiga de touragem
- 70g de leite
- 15g de ovo
- 15g de açúcar
- 8g de amido de milho
- 50g de manteiga em pomada
- 50g de açúcar de confeitiro
- 50g de farinha de avelã
- 10g de farinha
- 1 ovo
- 1 ovo e um pouco de creme para a douradura

Préparation

1. Primeira receita de galette do ano, começo com o grande clássico: a frangipane!
2. Usei farinha de avelã, mas a receita é idêntica seja qual for a fruta seca que você usa, então você pode substituir a avelã por amêndoa, pistache, noz-pecã.
3. Se você quiser um sabor mais pronunciado, pode até adicionar uma colher de purê de fruta seca no seu creme pâtissière.
4. Mãos à massa!
5. Material: Batedor Rolo de massa Chapa perfurada Ingredientes: Usei a farinha de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Usei a baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Com estas quantidades você terá o suficiente para fazer alettes.
8. Você pode, é claro, congelar pedaços de massa para uso futuro.
9. Derreta os de manteiga.
10. Misture com a água, depois adicione o sal e a farinha.
11. Amasse em baixa velocidade por 2 a 3 minutos, depois forme uma bola, estenda-a em um pequeno retângulo e coloque-a na geladeira por pelo menos 45 minutos.
12. Após o descanso na geladeira, trabalhe a manteiga com o rolo de massa (o objetivo não é torná-la pastosa, mas sim dar-lhe uma textura elástica, que não se quebra).
13. Para isso, bata na manteiga com o rolo, depois dobre-a e comece novamente até obter a textura desejada) e estenda-a numa folha de papel manteiga dobrada em quadrado.
14. Em seguida, estenda a massa em um retângulo da mesma largura e três vezes mais longo que a manteiga.
15. Coloque a manteiga no meio.
16. Dobre a massa de forma a cobrir a manteiga.
17. Gire a massa em um quarto de volta, depois achate a parte superior e inferior para que a massa não se deforme ao estendê-la.

18. Estenda a massa em um grande retângulo.
19. 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.
20. As duas partes não devem se sobrepor.
21. Dobre novamente a massa ao meio: Gire a massa em um quarto de volta, depois repita o mesmo processo (estenda, dobre).
22. Você realizou duas voltas duplas.
23. Neste ponto, envolva a massa em filme plástico e coloque na geladeira por 3 a 45 minutos (se necessário, se a massa aquecer muito rápido, você pode colocá-la no refrigerador entre cada volta).
24. Após o descanso, repita o mesmo processo: faça duas voltas duplas, depois coloque a massa na geladeira por pelo menos 30 minutos.
25. Aqueça o leite com a baunilha.
26. Bata o ovo com o açúcar e o amido de milho.
27. Despeje o leite quente sobre a mistura, depois coloque tudo na panela novamente e deixe engrossar em fogo médio, mexendo constantemente.
28. Filme o creme em contato e deixe esfriar na geladeira.
29. Misture a manteiga em pomada com o açúcar de confeitiro.
30. Em seguida, adicione a farinha de aveia, depois a farinha e termine com o ovo.
31. A frangipane: Afrouxe o creme pâtissière com um batedor, depois misture o creme pâtissière e o creme de aveia.
32. A montagem e a cozedura: 1 ovo e um pouco de creme para a douradura Divida sua massa folhada em 4 pedaços iguais.
33. Se você estiver fazendo apenas uma galette, pode congelar dois dos pedaços.
34. Estenda uma das duas massas de forma que se possa recortar um círculo de cerca de 25cm de diâmetro.
35. Distribua a frangipane na massa, deixando cerca de 2cm livres em toda a volta.
36. Adicione a fava neste momento, afundando-a no creme.
37. Umedeça um pouquinho de água em torno da massa (para que a segunda grude na primeira).
38. Estenda a segunda massa, depois cubra a frangipane com ela.
39. Pressione ligeiramente a borda para que as duas massas adiram uma à outra e não haja vazamento durante a cozedura.
40. Corte a massa com uma faca bem afiada ou estilete para obter um círculo.
41. Coloque a galette na geladeira por no mínimo 1h30 (você pode deixá-la a noite toda).
42. Em seguida, vire a galette, depois pincele-a uma primeira vez com uma mistura de ovo batido e uma gota de creme (cuidado para espalhar bem a douradura e não deixá-la escorrer pelos lados da galette, isso impediria o desenvolvimento do folhado durante a cozedura).
43. Coloque na geladeira por 30 minutos.
44. Em seguida, pincele-a uma segunda vez e coloque na geladeira novamente por 30 minutos.
45. Por fim, rabisque-a com a lâmina de uma faca de acordo com o desenho desejado.
46. Faça 3 ou 4 furos na superfície da galette para que o vapor possa escapar durante a cozedura e a galette não exploda.
47. Coloque-a no forno pré-aquecido a 180°C por 35 a 40 minutos, depois deixe esfriar um pouco sobre uma grade e aproveite!

