

Galette dos reis noz-pecã & chocolate ao leite

Ingrédients

- 375g de farinha T55
- 7g de sal
- 185g de água
- 50g de manteiga
- 200g de manteiga de tourage
- 75g de leite
- 15g de ovo
- 10g de açúcar
- 5g de amido de milho
- 40g de chocolate ao leite Jivara (40% de cacau)
- 50g de manteiga amolecida
- 50g de açúcar de confeiteiro
- 50g de pó de noz-pecã
- 5g de farinha
- 1 ovo
- 40g de chocolate ao leite
- 25g de noz-pecã
- 1 ovo e um pouco de creme para a douração

Préparation

1. Segunda torta para esta epifania de 2022, desta vez reinventada, pois está recheada com um creme de frangipane de chocolate ao leite e noz-pecã.
2. A receita não é mais complicada do que uma frangipane clássica, basta adicionar chocolate ao creme de confeiteiro e substituir a amêndoa pela noz-pecã. Se você quiser uma torta ainda mais chocolatada, pode fazer uma massa folhada de cacau substituindo um pequeno volume de farinha por cacau em pó sem açúcar na massa.
3. Finalmente, se você não tem tempo para fazer sua própria massa folhada, você pode comprar duas de pura manteiga no comércio e fazer apenas o recheio!
4. Materiais: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Ingredientes: Usei nozes-pecã da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei o chocolate Jivara da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Com essas quantidades, você terá massa suficiente para fazer 2 tortas.
7. Você pode, é claro, congelar a massa para uso futuro.
8. Derreta os de manteiga.
9. Misture com a água, depois adicione o sal e a farinha.
10. Amasse em baixa velocidade por 2 a 3 minutos, depois forme uma bola, estenda em um pequeno retângulo e coloque na geladeira por no mínimo 45 minutos.
11. Depois de descansar na geladeira, trabalhe a manteiga com um rolo de massa (o objetivo não é torná-la cremosa, mas dar-lhe uma textura elástica que não se quebre).
12. Para isso, bata na manteiga com o rolo e, em seguida, dobre-a e repita até obter a textura correta), em seguida, estenda-a em uma folha de papel manteiga dobrada em quadrado.
13. Em seguida, estique a massa em um retângulo da mesma largura e três vezes mais longo que a manteiga.
14. Coloque a manteiga no meio.

15. Dobre a massa de maneira a cobrir a manteiga.
16. Vire a massa um quarto de volta e depois aplaine o topo e o fundo para que a massa não mude de forma enquanto você a estende.
17. Estenda a massa em um grande retângulo.
18. 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.
19. As duas partes não devem se sobrepor.
20. Dobre a massa ao meio novamente: Vire a massa um quarto de volta e depois repita o mesmo processo (estenda, dobre).
21. Você fez duas dobras duplas.
22. Neste momento, envolva a massa em filme plástico e coloque na geladeira por 3 a 45 minutos (se necessário, se a massa aquecer muito rapidamente, você pode refrigerar entre cada dobra).
23. Após o descanso, repita o mesmo processo: faça duas dobras duplas, depois coloque a massa na geladeira por pelo menos 30 minutos.
24. Aqueça o leite.
25. Bata o ovo com o açúcar e o amido de milho.
26. Despeje o leite quente por cima e em seguida, despeje tudo novamente na panela e engrosse em fogo médio, mexendo constantemente.
27. Despeje o creme sobre o chocolate, misture bem, depois cubra o creme anexando um filme plástico e deixe esfriar na geladeira.
28. Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeiteiro.
29. Adicione em seguida o pó de noz-pecã, depois a farinha e termine com o ovo.
30. Desfaça o creme de confeiteiro com um batedor, depois misture o creme de confeiteiro e o creme de noz-pecã.
31. Adicione em seguida as nozes-pecã e o chocolate grosseiramente picados.
32. A montagem e o cozimento: 1 ovo e um pouco de creme para a douração Corte sua massa folhada em 4 partes iguais.
33. Se você fizer apenas uma torta, pode congelar duas das partes.
34. Estenda uma das duas massas de forma a poder cortar um círculo de aproximadamente 25cm de diâmetro.
35. Estenda a frangipane sobre a massa, deixando cerca de 2cm de folga ao redor.
36. Adicione o feijão neste momento, pressionando-o no creme.
37. Espalhe um pouquinho de água ao redor da massa (para que a segunda grude na primeira).
38. Estenda a segunda massa e cubra a frangipane com ela.
39. Pressione suavemente ao redor para que as duas massas grudem e não haja vazamentos durante o cozimento.
40. Corte a massa com uma faca bem afiada ou um cortador para obter um círculo.
41. Coloque a torta na geladeira por no mínimo 1h30 (você pode deixá-la a noite toda).
42. Em seguida, vire a torta e depois doure-a uma primeira vez com a mistura de ovo batido e uma gota de creme (tenha cuidado para espalhar bem a douração e não deixá-la escorrer pelas laterais da torta, isso impediria que a massa crescesse durante o cozimento).
43. Coloque-a na geladeira por 30 minutos.
44. Em seguida, doure-a uma segunda vez e coloque-a na geladeira novamente por 30 minutos.

45. Finalmente, risque-a com a lâmina de uma faca de acordo com o desenho desejado.
46. Fure-a em 3 ou 4 lugares na superfície da torta para permitir que o vapor escape durante o cozimento e para que a torta não exploda.
47. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 35 a 40 minutos, depois deixe esfriar sobre uma grade e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com