

Choklad- och pistagegalette des rois

Ingrédients

- 375g mjöl T55
- 7g salt
- 185g vatten
- 50g smör
- 200g kavlingssmör
- 75g mjölk
- 15g ägg
- 10g socker
- 5g maizena
- 25g mörk Caraiibes choklad (66% kakao)
- 50g mjukgjort smör
- 50g florsocker
- 50g pistagepulver
- 5g mjöl
- 1 ägg
- 35g hela pistagenötter
- 10g kakaokross (eller i nödfall mörk chokladbitar)
- 1 ägg och lite grädde för glans

Préparation

1. Fjärde och förmodligen sista galetten för året, med en kombination som alltid är mycket populär: choklad & pistage.
2. En väl parfymerad frangipane, hela pistagenötter och lite krispig kakaokross, allt inbakat i en härligt krispig smördeg, det är vad som erbjuds!
3. Utrustning: Visp Kavlare Perforerad plåt Ingredienser: Jag har använt pistagenötterna från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sidan (ej ansluten).
4. Jag har använt Caraiibes chokladen från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (ansluten).
5. Förberedelsetid: 1h30, mycket vilotid och 40 minuters gräddning För en galette på ungefär 25 cm i diameter: Smördegen: mjöl T55 salt vatten smör kavlingssmör Med dessa mängder kan du göra aletter.
6. Du kan naturligtvis frysa degbitar för framtida användning.
7. Smält de smör.
8. Blanda det med vattnet, tillsätt sedan salt och mjöl.
9. Knåda på låg hastighet i 2 till 3 minuter, bilda sedan en boll, kavla ut den till en liten rektangel och lägg i kylskåpet i minst 45 minuter.
10. Efter vilan i kylskåpet, arbeta smöret med kaveln (målet är inte att få det till en smet, utan att ge det en elastisk textur som inte bryts).
11. För att göra det, slå på smöret med kaveln, vik det sedan och börja om tills du får rätt konsistens) och kavla ut det i ett ark bakplåtspapper vikt i en fyrkant.
12. Därefter kavla ut degen till en rektangel med samma bredd och tre gånger längre än smöret.
13. Placera smöret i mitten.
14. Vik degen så att den täcker smöret.
15. Vrid degen ett kvarts varv, och platta sedan ut toppen och botten så att degen inte deformeras när den kavlas ut.

16. Kavla ut degen till en stor rektangel.
17. Vik degen som på bilden nedan: vik en stor del av degen från toppen mot botten och en liten del från botten mot toppen.
18. De två delarna får inte överlappa.
19. Vik degen i två igen: Vrid degen ett kvarts varv och upprepa samma process (kavla ut, vik).
20. Du har gjort två dubbla rundor.
21. Vid denna punkt, slå in degen i plastfolie och ställ den i kylskåpet i 3 till 45 minuter (om det behövs, om degen värms upp för snabbt kan du kyla den mellan varje vändning).
22. Efter vilan, upprepa samma process: fortsätt med två dubbla rundor, och lägg sedan degen i kylskåpet i minst 30 minuter.
23. Crème pâtissière: mjölk ägg socker maizena mörk Caraïbes choklad (66% kakao) Värm mjölken.
24. Vispa ägget med sockret och maizenan.
25. Häll den varma mjölken över, häll sedan allt tillbaka i kastrullen och låt tjockna på medelhög värme medan du rör konstant.
26. Häll krämen över chokladen, blanda väl, täck sedan krämen i kontakt och låt svalna i kylskåpet.
27. Pistagekräm: mjukgjort smör florsocker pistagepulver mjöl 1 ägg Blanda det mjukgjorda smöret med florsockret.
28. Tillsätt sedan pistagepulvret, mjölet och avsluta med ägget.
29. Frangipane: hela pistagenötter kakaokross (eller i nödfall mörk chokladbitar) Lös upp crème pâtissière med en visp, blanda sedan crème pâtissière och pistagekräm.
30. Tillsätt sedan pistagenötterna och krossen.
31. Montering och gräddning: 1 ägg och lite grädde för glans Dela din smördeg i ika delar.
32. Om du bara gör en enda galette, kan du frysa två av delarna.
33. Kavla ut en av de två bitarna av deg så att du kan skära en cirkel på ungefär 25 cm i diameter.
34. Bred frangipanen över degen, lämna cirka 2 cm fri runt hela kanten.
35. Lägg till den de som gör den unik just nu genom att trycka ner den i krämen.
36. Pensla ett mycket litet lager vatten längs kanten av degen (för att den andra ska fästa vid den första).
37. Kavla ut den andra degen och täck frangipanen med den.
38. Tryck försiktigt längs kanten så att de två degarna fäster vid varandra och inga läckor uppstår under gräddningen.
39. Skär degen med en vass kniv eller brytkniv för att få en cirkel.
40. Lägg galletten i kylskåpet i minst 1,5 timmar (du kan låta den stå över natten).
41. Vänd sedan galletten, och pensla den en första gång med blandningen av ägg och en droppe grädde (se till att applicera glans och inte låta den rinna ner på sidorna av galletten, det skulle hindra smördegen från att jäsa under gräddningen).
42. Ställ den i kylskåpet i 30 minuter.
43. Pensla den sedan en andra gång och ställ den i kylskåpet i ytterligare 30 minuter.
44. Till slut, rist den med bladet av en kniv enligt önskat mönster.
45. Gör 3 eller 4 hål på ytan av galletten så att ångan kan släppas ut under gräddningen och galletten inte exploderar.
46. Sätt in den i ugnen på 180°C för 35 till 40 minuter, låt den svalna på ett galler och njut!

