

Kungsbakelse cookie (inspiration Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g vetemjöl T55
- 50g smält smör
- 10g salt
- 250g vatten
- 325g smör
- 10 minuter innan degen ska vila, ta ut smöret från kylskåpet. Slå på smöret med kaveln flera gånger så att det blir elastiskt men inte mjukt eller varmt. Smöret ska vara mjukt, glänsande och elastiskt men inte klibbigt.
- 45g mjukt smör
- 30g brunt socker
- 30g strösocker
- 13g helt ägg
- 75g mjöl
- 1g bakpulver
- 95g mörka chokladbitar
- 25g ägg
- 10g äggula
- 30g brunt socker
- 30g majsstärkelse
- 80g vispgrädde
- 80g helmjöl
- 1 vaniljstång
- 15g smör
- 100g hasselnötsmjöl
- 100g florsocker
- 100g mjukt smör
- 2 ägg
- 20g mjöl
- 50g chokladbitar
- 200g nutella
- 1 ägg och en sked grädde för pensling

Préparation

1. Efter decemberstängerna är vi nu vid januari-kakorna!
2. Liten bekännelse, jag är inte en stor älskare av kungakaka och frangipane, och det är inte heller en av de tårter jag gillar mest att göra.
3. men när jag såg cookie-kakan från Picard som har blivit en snackis på sociala medier de senaste veckorna, fick jag ändå lust att göra en version!
4. Så här är min: Picards version är endast fylld med nutella, min innehåller också frangipane med hasselnötter (du kan göra den med mandel om du föredrar) och chokladbitar.
5. Förutom det, förstås, smördeg, men också en krispig cookie-skiva för att avsluta denna mycket (mycket!)
6.) läckra kaka Ingredienser :Jag har använt hasselnötsmjöl från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
7. Jag har använt chokladbitar från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
8. Utrustning :Jag har använt en kavel med justerbara ringar, för att få en smördeg som är jämn och av samma tjocklek över hela ytan: min kommer från Guy Demarle, med rabattkoden FLAVIE10 får du 10 rabatt på din

första beställning.

9. Perforerad plåt 24cm cirkel För en kaka med en diameter på cirka 25 cm : Klassisk smördeg : vetemjöl T55 smält smör salt vatten smör Placera vattnet, det försmälta smöret och saltet i skålen på köksmaskinen med degkroken.
10. Tillsätt sedan mjölet och knåda på hastighet 1 i 1 till 2 minuter.
11. Sluta knåda så snart degen är homogen, om du knådar för länge blir degen elastisk.
12. Mjöla arbetsytan, lägg degen på arbetsytan och forma en boll.
13. Kavla ut den lätt för att få en liten rektangel, täck den med plastfolie och lägg den i kylskåpet i minst 30 minuter.
14. 10 minuter innan degen ska vila, ta ut smöret från kylskåpet.
15. Slå på smöret med kaveln flera gånger så att det blir elastiskt men inte mjukt eller varmt.
16. Smöret ska vara mjukt, glänsande och elastiskt men inte klabbigt.
17. Lägg smöret i mitten av ett bakplåtspapper och vik det så att det blir en liten rektangel.
18. Kavla ut smöret i detta "kuvert" av bakplåtspapper så att det får en jämn tjocklek, och lägg det i kylskåpet tillsammans med degen så att de är i samma temperatur.
19. Kavla sedan ut degen så att den är lika lång och dubbelt så bred som smöret.
20. Placera smöret i mitten av degen och vik degen så att den omsluter smöret, och se till att inga luftbubblor fångas mellan smöret och degen.
21. Fäst de två delarna genom att trycka på dem med kaveln.
22. Kavla sedan ut degen (om det behövs, tänk på att mjöla arbetsytan).
23. Degen ska vara mellan 3 och 4 gånger längre än bred.
24. Ta bort mjölet med en borste, och gör en dubbel vikning: vik lite av degen uppåt, och sedan den övre delen av degen nedåt (punkten där de två möts ska inte vara i mitten, utan i den nedre halvan av degen).
25. Kanterna ska mötas ordentligt, du kan dra lite i degen för att få kanterna att mötas bra, men utan att överlappa.
26. Vik sedan degen på mitten, och vrid degen en kvarts varv så att öppningen är på höger sida (som en bok).
27. Fäst toppen och botten av degen genom att trycka lätt med kaveln.
28. Om degen fortfarande är kall och har rätt konsistens kan du fortsätta med den andra dubbelvikningen, annars täck den med plastfolie och lägg den i kylskåpet i 30 minuter innan du fortsätter.
29. Efter den andra dubbelvikningen, täck degen med plastfolie och låt den stå i kylskåpet i minst 30 minuter.
30. Efter vilan, gör återigen två dubbelvikningar (samma som första gången, om du känner att degen har blivit varm, att den klabbar eller har något annat problem, kan du lägga den i kylskåpet några minuter mellan den 3:e och 4:e dubbelvikningen).
31. När den sista dubbelvikningen är gjord, täck degen med plastfolie och låt den stå i kylskåpet i minst 3 timmar.
32. Cookie : mjukt smör brunt socker strösocker helt ägg mjöl bakpulver mörka chokladbitar Blanda det mjuka smöret med sockret, mjölet och bakpulvret.
33. Tillsätt sedan ägget och chokladbitarna.
34. Kavla ut cookie-degen i en cirkel med 26 cm diameter, på 2 mm tjocklek.
35. Lägg cookie-skivan i frysen tills den ska grillas.
36. Frangipane på cookie-sätt : Vaniljkräm : ägg äggula brunt socker majsstärkelse vispgrädde helmjöl 1 vaniljstång smör Vispa ägget, äggulan och sockret.
37. Tillsätt majsstärkelsen, blanda väl.

38. Värm mjölken och grädden med vaniljstången.
39. Häll den varma vätskan över äggen, häll sedan tillbaka allt i kastrullen och låt tjockna på medelhög värme under konstant omrörning.
40. Ta bort från värmen, tillsätt smöret, blanda väl, täck krämen med plastfolie och låt den svalna helt i kylskåpet.
41. Hasselnötskräm : hasselnötsmjöl florsocker mjukt smör 2 ägg mjöl Blanda det mjuka smöret med florsockret, hasselnötsmjöl och mjölet.
42. Tillsätt äggen ett i taget.
43. Hasselnötsfrangipane & chokladbitar : Hasselnötskrämen Vaniljkrämen chokladbitar nutella Blanda vaniljkrämen med hasselnötskrämen.
44. Tillsätt chokladbitarna.
45. Om du som jag förbereder fyllningen i förväg och vill frysa den, kavla ut frangipanen i en cirkel med 24 cm, placera din bönor, släta ytan och lägg nutellan ovanpå innan du lägger allt i frysen.
46. Annars kan du också spritsa frangipanen och nutellan på smördeg om du vill förbereda det på dagen D.
47. Montering & gräddning : 1 ägg och en sked grädde för pensling Skär ut två bitar av 250 till smördeg för att göra kakan.
48. Kavla ut degen till 2 till 3 mm tjocklek (max 4 mm om du vill ha en större mängd smördeg, men inte tjockare annars kommer degen inte att gräddas ordentligt).
49. Cirkelarna av deg bör vara cirka 27-28 cm för att möjliggöra att de kan fästas och skäras ordentligt.
50. Lägg den frysta frangipanskivan i mitten av en cirkel av smördeg (eller spritsa den tillsammans med nutellan, utan att glömma bönan) och pensla lite vatten runt kanterna av degen med en pensel.
51. Täck med den andra cirkeln av smördeg och tryck lätt runt kanten för att fästa de två degarna.
52. Lägg allt i kylskåpet eller frysen i minst 1 timme.
53. Därefter, skär kakan i sin slutliga form (dvs en cirkel på cirka 26 cm) med en kniv eller en mycket vass kniv för att inte krossa smördeg.
54. Vänd kakan så att den platta sidan är på toppen.
55. Vispa ägget med grädden för penslingen.
56. Pensla ett första lager av pensling på kakan.
57. Låt den "torka" i minst 30 minuter, pensla sedan ett andra lager av pensling och låt den vila i ytterligare 30 minuter.
58. Självklart kommer kakan att täckas av kakan så penslingen är inte obligatorisk men jag föredrar att göra det för att ge mer krispighet till smördeg.
59. Gör några små hål på ytan av kakan för att låta ångan släppas ut under gräddningen.
60. Lägg kakan på en perforerad plåt täckt med bakplåtspapper och grädda den i den förvärmade ugnen vid 180°C i 30 minuter.
61. Ta ut den ur ugnen och lägg cookie-skivan ovanpå.
62. Sätt tillbaka kakan i ugnen i 10 till 15 minuter för att avsluta gräddningen.
63. Låt svalna på ett galler och njut!