

Kungapaj 100% pistage

Ingrédients

- 500g vetemjöl T55
- 50g smält smör
- 10g salt
- 250g vatten
- 325g smör
- 10 minuter innan degen är klar, ta ut smöret från kylskåpet. Slå på smöret med kaveln flera gånger för att få det elastiskt men inte mjukt eller varmt. Smöret ska vara mjukt, glänsande och elastiskt men inte klibbigt.
- 25g ägg
- 10g äggula
- 30g farinsocker
- 30g maizena
- 80g vispgrädde
- 80g helmjöl
- 1 vaniljstång
- 15g smör
- 100g pistagemjöl
- 100g florsocker
- 100g mjukt smör
- 2 ägg
- 20g mjöl
- 1 ägg och en sked grädde för pensling
- 85g hackade pistagenötter

Préparation

1. Andra galetten för året 2026, en galette 100% pistage; pistagebågen är varje år en av era favoriter, så jag tänkte att ett recept på galette des rois med en frangipane av pistage också skulle falla er i smaken!
2. Ni hittar därför nedan receptet på den klassiska smördegen (klassisk här, men ni kan också göra en omvänd smördeg eller använda en färdig deg, i så fall försök att hitta en med rent smör och ganska tjock) samt receptet på frangipane med pistage såklart.
3. Ingredienser :Jag har använt pistagenötter från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
4. 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 ni 10 rabatt på er första beställning.
5. Placera vattnet, det försmälta smöret och saltet i skålen på köksmaskinen med degkroken.
6. Tillsätt sedan mjölet och knåda på hastighet 1 i 1 till 2 minuter.
7. Sluta knåda så snart degen är homogen, om du knådar för länge blir degen elastisk.
8. Mjöla arbetsytan, lägg degen på arbetsytan och forma en boll.
9. Kavla ut den lätt för att få en liten rektangel, täck den med plastfolie och lägg den i kylskåpet i minst 30 minuter.
10. 10 minuter innan degen är klar, ta ut smöret från kylskåpet.
11. Slå på smöret med kaveln flera gånger för att få det elastiskt men inte mjukt eller varmt.
12. Smöret ska vara mjukt, glänsande och elastiskt men inte klibbigt.
13. Lägg smöret i mitten av ett bakplåtspapper och vik det så att det bildar en liten rektangel.

14. 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 har samma temperatur.
15. Därefter, kavla ut degen så att den är lika lång och dubbelt så bred som smöret.
16. Placera smöret i mitten av degen och vik degen så att smöret är inneslutet, och se till att inga luftbubblor fångas mellan smöret och degen.
17. Fäst de två delarna genom att trycka på dem med kaveln.
18. Kavla sedan ut degen (om det behövs, kom ihåg att mjöla arbetsytan).
19. Degen ska vara mellan 3 och 4 cm längre än bred.
20. Ta bort mjölet med en borste, och gör en dubbel vikning: vik upp lite av degen från botten mot toppen, och sedan ner från toppen mot botten (punkten där de två möts ska inte vara i mitten, utan i den nedre halvan av degen).
21. Kanterna ska mötas ordentligt, ni kan dra lite i degen för att få kanterna att mötas bra, men utan att överlappa.
22. Vik sedan degen på mitten och vrid degen en kvarts varv så att öppningen är på höger sida (som en bok).
23. Fäst toppen och botten av degen genom att trycka lätt med kaveln.
24. Om degen fortfarande är kall och har rätt konsistens kan ni fortsätta med den andra dubbelvikningen, annars täck den med plastfolie och lägg den i kylskåpet i 30 minuter innan ni fortsätter.
25. Efter den andra dubbelvikningen, täck degen med plastfolie och låt den stå i kylskåpet i minst 30 minuter.
26. Efter vilan, gör återigen två dubbelvikningar (samma som första gången, om ni känner att degen har blivit varm, att den klibbar eller har något annat problem, kan ni lägga den i kylskåpet några minuter mellan den 3:e och 4:e dubbelvikningen).
27. När den sista dubbelvikningen är gjord, täck degen med plastfolie och låt den stå i kylskåpet i minst 3 timmar.
28. Vispa ägget, äggulan och sockret.
29. Tillsätt maizena, blanda väl.
30. Värm mjölken och grädden med vaniljstången.
31. Häll den varma vätskan över äggen, häll sedan tillbaka allt i kastrullen och låt tjockna på medelhög värme under konstant omrörning.
32. Utanför värmen, tillsätt smöret, blanda väl, täck sedan krämen med plastfolie och låt den svalna helt i kylskåpet.
33. Blanda det mjuka smöret med florsockret, pistagemjölet och mjölet.
34. Tillsätt äggen ett i taget.
35. Frangipane pistage : Pistagekrämen Vaniljkrämen Några hela pistagenötter Blanda vaniljkrämen med pistagekrämen.
36. Om ni som jag förbereder fyllningen i förväg och vill frysa den, bred ut frangipanen i en cirkel på 24 cm, placera er bönor och jämna till ytan, tillsätt sedan hela pistagenötter innan ni lägger allt i frysen.
37. Annars kan ni också spritsa frangipanen på smördegen om ni vill förbereda den samma dag.
38. Skär ut två bitar av 250 till smördeg för att göra galletten.
39. Kavla ut degen till 2 till 3 mm tjocklek (max 4 mm om ni vill ha en större mängd smördeg, men inte tjockare annars kommer degen inte att gräddas ordentligt).
40. Cirklarna av deg bör vara cirka 27-28 cm för att möjliggöra att de kan fästas och skäras ordentligt.
41. Lägg den frysta frangipanen i mitten av en cirkel av smördeg (eller spritsa den, glöm inte bönan) och pensla lite vatten runt kanterna av degen med en pensel.

42. Täck med den andra cirkeln av smördeg och tryck lätt på kanten för att fästa de två degarna.
43. Placera allt i kylskåpet eller frysen i minst 1 timme.
44. Därefter, skär galletten i sin slutliga form (dvs en cirkel på cirka 26 cm) med en kniv eller en mycket vass kniv för att inte krossa smördegen.
45. Vänd galletten så att den platta sidan är på toppen.
46. Vispa ägget med grädden för penslingen.
47. Pensla ett första lager av pensling på galletten.
48. Låt den "torka" i minst 30 minuter, pensla sedan ett andra lager och låt den vila ytterligare 30 minuter.
49. Använd sedan spetsen av en kniv för att dekorera er galette, det är inte nödvändigt om ni som jag täcker den med pistagenötter efter gräddning.
50. Gör några små hål på ytan av galletten för att låta ångan släppas ut under gräddningen.
51. Placera galletten på en perforerad plåt täckt med bakplåtspapper och grädda den i en förvärmad ugn på 180°C i 30 till 40 minuter.
52. Låt den svalna på ett galler, och sedan kan ni förbereda en sirap (vatten för socker som kokas upp), pensla den över hela galletten och klistra omedelbart de hackade pistagenötterna ovanpå innan ni njuter!