

Kungskaka med pecannötter & mjölkchoklad

Ingrédients

- 375 g T55 vetemjöl
- 7 g salt
- 185 g vatten
- 50 g smör
- 200 g smörtäcke
- 75 g mjölk
- 15 g ägg
- 10 g socker
- 5 g maizena
- 40 g Jivara mjölkchoklad (40% kakao)
- 50 g rumstempererat smör
- 50 g florsocker
- 50 g pecannötespulver
- 5 g mjöl
- 1 ägg
- 40 g mjölkchoklad
- 25 g pecannötter
- 1 ägg och lite grädde till glasyren

Préparation

1. Andra galette för denna epifani 2022, denna gång med en twist eftersom den är fylld med mjölkchoklad- och pecannötsfrangipane.
2. Receptet är inte mer komplicerat än en klassisk frangipane, du behöver bara tillsätta choklad i konditorikrämen och byta ut mandeln mot pecannötter. Om du vill ha en ännu mer chokladig galette, kan du göra en kakao-baserad smördeg genom att ersätta en liten mängd mjöl med osötat kakaopulver i degen.
3. Om du inte har tid att göra din egna smördeg, kan du köpa två av 100 % smör i affären och bara göra fyllningen!
4. Utrustning: Visp Kavlar Perforerad plåt Ingredienser: Jag använde pecannötter från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sidan (icke-bunden).
5. Jag använde Jivara-choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (bunden).
6. Förberedelsetid: 1h30, mycket vilotid och 40 minuters bakning För en galette med en diameter på cirka 25 cm: Smördegen: T55 vetemjöl salt vatten smör smörtäcke Med dessa mängder har du tillräckligt för att göra aletter.
7. Du kan naturligtvis frysa degklumpar för framtida användning.
8. Smält de smöret.
9. Blanda det med vattnet, tillsätt sedan saltet och mjölet.
10. Knåda på låg hastighet i 2 till 3 minuter, forma sedan en boll, rulla ut den till en liten rektangel och sätt den i kylan i minst 45 minuter.
11. Efter att ha vilat i kylan, arbeta smöret med kaveln (målet är absolut inte att förvandla det till en salva, utan att ge det en elastisk struktur som inte går sönder.
12. För att göra detta, knacka på smöret med kaveln, vik det sedan och börja om tills du får rätt konsistens) och rulla det sedan ut i ett vaxpapper vikt som en kvadrat.
13. Rulla sen degen till en rektangel med samma bredd och tre gånger så lång som smöret.
14. Lägg smöret i mitten.

15. Vik in degen för att täcka smöret.
16. Veckla degen ett fjärdedels varv, platta sedan till toppen och botten för att förhindra att degen deformeras när du rullar ut den.
17. Rulla ut degen till en stor rektangel.
18. Vik degen som på bilden nedan: vik en stor del av degen från toppen till botten och en liten del från botten till toppen.
19. De två delarna får inte överlappa varandra.
20. Vik degen igen på mitten: Vrid degen ett fjärdedels varv, upprepa sedan samma process (rulla, vik).
21. Du har gjort två dubbla turer.
22. I detta skede, slå in degen i plastfolie och kyl den i 3 till 45 minuter (om det behövs, om degen värms upp för snabbt, kan du kyla den mellan varje tur).
23. Efter vilan, upprepa samma process: gör två dubbla turer, kyl sedan degen i minst 30 minuter.
24. Konditorikrämen: mjölk ägg socker maizena Jivara mjölkchoklad (40% kakao) Värm mjölken.
25. Vispa ägget med socker och maizena.
26. Häll den varma mjölken över och häll sedan allt i kastrullen och tjockna på medelvärme medan du rör konstant.
27. Häll krämen över chokladen, blanda väl, täck sedan krämen och kyla i kylskåpet.
28. Pecannötskrämen: rumstempererat smör florsocker pecannötespulver mjöl 1 ägg Blanda rumstempererat smör med florsocker.
29. Lägg sedan till pecannötsmjöl, sedan mjöl och avsluta med ägget.
30. Frangipanen: mjölkchoklad pecannötter Lossa konditorikrämen med en visp, blanda sedan konditorikrämen och pecankrämen.
31. Tillsätt sedan grovt hackade pecannötter och choklad.
32. Montering och bakningen: 1 ägg och lite grädde till glasyren Dela smördegen i ika delar.
33. Om du bara gör en galette kan du frysa två av bitarna.
34. Rulla ut en av de två degarna så att du kan skära ut en cirkel på cirka 25 cm i diameter.
35. Bred ut frangipanen på degen, lämna cirka 2 cm fria på hela runtom.
36. Lägg bönan i detta ögonblick genom att trycka ner den i krämen.
37. Applicera lite vatten på degens runtom (så att den andra fäster vid den första).
38. Rulla ut den andra degen, lägg den sedan över frangipanen.
39. Tryck försiktigt på runtom så att de två degarna fäster vid varandra och ingen fyllning läcker ut under bakningen.
40. Skär degen med en vass kniv eller skärverktyg för att få en cirkel.
41. Sätt galetten i kylan i minst 1h30 (du kan låta den ligga över natten).
42. Vänd sedan på galetten och pensla med första lagret av glasyren med vispat ägg och en droppe grädde (var försiktig för att sprida glasyren jämt och hindra den från att rinna ner på galettens sidor, vilket skulle hindra smördegen från att utvecklas under bakningen).
43. Sätt den i kylan i 30 minuter.
44. Sedan, pensla den en andra gång och sätt den i kylan igen i 30 minuter.
45. Till sist, skära den med en knivsblad enligt önskat mönster.
46. Gör 3 eller 4 hål på ytan av galetten så att ångan kan släppa ut under bakningen och förhindra att den exploderar.

47. Baka den i ugnen förvärmad till 180°C i 35 till 40 minuter, låt den sedan svalna på ett galler och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com