

Frangipanakaka för kungar (mandel eller hasselnöt)

Ingrédients

- 375g mjöl T55
- 7g salt
- 185g vatten
- 50g smör
- 200g kavlingssmör
- 70g mjölk
- 15g ägg
- 15g socker
- 8g majsstärkelse
- 50g mjukt smör
- 50g florsocker
- 50g hasselnötsmjöl
- 10g mjöl
- 1 ägg
- 1 ägg och lite grädde för glasyr

Préparation

1. Första galett-receptet för året, jag börjar med den stora klassikern: frangipane!
2. Jag använde hasselnötsmjöl, men receptet är detsamma oavsett vilken nöt du använder, så du kan ersätta hasselnöten med mandel, pistage, pecannöt.
3. Om du vill ha en mer uttalad smak kan du till och med tillsätta en sked nötsmör i din vaniljkräm.
4. Fram med kaveln!
5. Utrustning: Visp Kavel Perforerad plåt Ingredienser: Jag använde hasselnötsmjöl från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sajten (ej affiliate).
6. Jag använde Norohy vanilj från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sajten (affiliate).
7. Förberedelsetid: 1h30, mycket vilotid och 40 minuter i ugnen För en galett cirka 25 cm i diameter: Smördeg: mjöl T55 salt vatten smör kavlingssmör Med dessa mängder har du tillräckligt för att göra aletter.
8. Du kan givetvis frysa in delar för senare bruk.
9. Smält de smöret.
10. Blanda det med vattnet, tillsätt sedan saltet och mjölet.
11. Knåda på låg hastighet i 2 till 3 minuter, forma sedan en boll, kavla ut den till en liten rektangel och sätt in i kylan i minst 45 minuter.
12. Efter vilotiden i kylan, bearbeta smöret med en kavel (målet är inte att göra det krämigt utan att ge det en elastisk textur som inte spricker.
13. För att uppnå detta, slå på smöret med kavlen, vik det sedan och upprepa tills du får rätt textur) och kavla sedan ut det i ett bakplåtspapper vikt som en fyrkant.
14. Kavla sedan ut degen till en rektangel med samma bredd och tre gånger så lång som smöret.
15. Lägg smöret i mitten.
16. Vik degen så att den täcker smöret.
17. Vrid degen ett kvarts varv, tryck sedan till toppen och botten så att degen inte deformeras när den kavlas ut.
18. Kavla ut degen till en stor rektangel.

19. Vik degen som på bilden nedan: vik en stor del av degen från toppen mot botten och en liten del från botten mot toppen.
20. De två delarna ska inte överlappa varandra.
21. Vik sedan degen på mitten igen: Vrid degen ett kvarts varv, och upprepa sedan samma process (kavla ut, vik ihop).
22. Du har gjort två dubbla vikningar.
23. Vid det här laget, linda in degen i plastfolie och sätt den i kylskåpet i 3 till 45 minuter (vid behov, om degen blir varm för snabbt, kan du kyla den mellan varje vikning).
24. Efter vilotiden, upprepa samma process: gör två dubbla vikningar, och ställ sedan degen i kylskåpet i minst 30 minuter.
25. Vaniljkrämen: mjölk ägg socker majsstärkelse $\frac{1}{2}$ vaniljstång Värm mjölken med vaniljen.
26. Vispa ägget med sockret och majsstärkelsen.
27. Häll den varma mjölken över, och häll sedan tillbaka allt i kastrullen och låt tjockna på medelvärme medan du rör konstant.
28. Täck krämen med plastfolie och låt den svalna i kylskåpet.
29. Hasselnötskrämen: mjukt smör florsocker hasselnötsmjöl mjöl 1 ägg Blanda det mjuka smöret med florsockret.
30. Tillsätt sedan hasselnötsmjölet, sedan mjölet och avsluta med ägget.
31. Frangipanen: Rör ut vaniljkrämen med en visp, blanda sedan vaniljkrämen och hasselnötskrämen.
32. Montering och gräddning: 1 ägg och lite grädde för glasyr Dela din smördeg i ika stora delar.
33. Om du bara gör en galett kan du frysa in två av delarna.
34. Kavla 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, och lämna cirka 2 cm fri kant runt om.
36. Lägg i bönan i detta skede genom att trycka ner den i krämen.
37. Stryk ut en liten mängd vatten på degkanten (för att den andra ska fästa vid den första).
38. Kavla ut den andra degen, och täck sedan frangipanen med den.
39. Tryck försiktigt på kanten så att de två degarna håller ihop och det inte blir några läckor under gräddningen.
40. Skär degen med en vass kniv eller en skärkniv för att få en cirkel.
41. Placera galetten i kylskåpet i minst 1h30 (du kan låta den stå över natten).
42. Vänd sedan galetten, och glasera den första gången med den uppvispade äggblandningen och en droppe grädde (se till att glasyren är jämnt fördelad och inte rinner ner på galettens sidor, detta skulle hindra degen från att resa sig under gräddningen).
43. Sätt in den i kylskåpet i 30 minuter.
44. Glasera den sedan en andra gång och sätt den i kylskåpet igen i 30 minuter.
45. Slutligen, rista den med knivbladet enligt det mönster du önskar.
46. Gör 3 eller 4 hål på galettens yta så att ångan kan komma ut under gräddningen och galetten inte exploderar.
47. Sätt in den i den förvärmade ugnen på 180°C i 35 till 40 minuter, låt sedan svalna på ett galler och njut!