

# Galette ya mfalme ya chokoleti na pistachio

## Ingrédients

- 375g ya unga T55
- 7g ya chumvi
- 185g ya maji
- 50g ya siagi
- 200g ya siagi ya kukanda
- 75g ya maziwa
- 15g ya yai
- 10g ya sukari
- 5g ya maizena
- 25g ya chokoleti nyeusi ya Caribe (66% ya kakao)
- 50g ya siagi laini
- 50g ya sukari ya unga
- 50g ya unga wa pistachio
- 5g ya unga
- 1 yai
- 35g ya pistachio nzima
- 10g ya grué (au kwa hali nyingine vipande vya chokoleti nyeusi)
- 1 yai na kidogo cha krimu kwa kiangazi

## Préparation

1. Galette ya nne na labda ya mwisho kwa mwaka huu, na mchanganyiko unaopendwa sana: chokoleti na pistachio.
2. Frangipane yenye harufu nzuri, pistachio nzima na kidogo cha grué ya kakao inakokota, yote ndani ya puff pastry inayoparaganyuka vizuri, hiyo ndiyo ratiba!
3. Vifaa: Whisk Kipande cha kutandaza unga Bamba lenye matundu Viungo: Nimetumia pistachio Koro: nambari ya ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio mshirika).
4. Nimetumia chokoleti ya Caribe kutoka Valrhona: nambari ya ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
5. Na viwango hivi utakuwa na vya kutosha kwa galette 2.
6. Unaweza kufungia sehemu za unga kwa matumizi ya baadaye.
7. Yayusha ya siagi.
8. Changanya na maji, kisha ongeza chumvi na unga.
9. Piga kwa kasi ndogo kwa dakika 2 hadi 3, kisha tengeneza mpira, utereke katika mstatili mdogo na weka kwenye jokofu kwa angalau dakika 45.
10. Baada ya kupumzika kwenye jokofu, fanya kazi siagi kwa kipande cha kutandaza unga (kusudi kubwa si kuifanya kuwa laini, bali kumpa texture ya elastic ambayo haivunji).
11. Kwa hili, piga siagi na kipande cha kutandaza, kisha ikunje na urudia hadi upate texture nzuri) kisha utereke ndani ya kipande cha karatasi yenye mafuta iliyo kunjwa kuwa mraba.
12. Kisha, utereke detrempe katika mstatili wa upana sawa na mara tatu mrefu kuliko siagi.
13. Weka siagi katikati.
14. Kunjani unga kwa namna ya kufunika siagi.
15. Geuza unga robo ya mzunguko, kisha sukuma juu na chini ili unga usibadilishe umbo unapo utereke.
16. Utereke unga kuwa mstatili mkubwa.

17. Kunjani unga kama kwenye picha hapa chini: shika sehemu kubwa ya unga wa juu kuelekea chini, na sehemu ndogo ya chini kuelekea juu.
18. Sehemu hizi mbili hazipaswi kuingiliana.
19. Kunjeni tena unga mara mbili: Geuza unga robo ya mzunguko, kisha rudia mchakato huo huo (utereke, kunja).
20. Umetengeneza mizunguko miwili migeni.
21. Kwa wakati huu, funga unga ndani ya filamu ya plastiki na uweke kwenye jokofu kwa dakika 3 hadi 45 (ikiwa inahitajika, kama unga unapata joto haraka sana, unaweza kuweka kwenye baridi kati ya kila mzunguko).
22. Baada ya kupumzika, rudia mchakato huo huo: endelea na mizunguko miwili migeni, kisha weka unga kwenye jokofu kwa angalau dakika 30.
23. Yayusha maziwa.
24. Piga yai na sukari pamoja na maizena.
25. Mimina maziwa ya moto juu yake, kisha urudishe yote kwenye sufuria na yaache yapate nene kwenye moto wa wastani kwa kuchanganya mara kwa mara.
26. Mimina krimu kwenye chokoleti, changanya vizuri, kisha funga nusu ya krimu na weka kwenye jokofu kupoa.
27. Changanya siagi laini na sukari ya unga.
28. Kisha ongeza unga wa pistachio, kisha unga na malizia na yai.
29. Lepua krimu ya kupika na whisk, kisha changanya krimu ya kupika na krimu ya pistachio.
30. Kisha ongeza pistachio na gru  .
31. Mchano na kuoka: 1 yai na kidogo cha krimu kwa kiangazi Kata puff pastry yako katika vipande 4 sawiya.
32. Ikiwa unafanya galette moja tu, unaweza kufungia vipande viwili.
33. Utereke moja ya unga mbili kwa namna ya kuweza kukata duara lenye kipenyo cha 25cm takribani.
34. Tandika frangipane kwenye unga, ukiacha karibu 2cm mbali kwenye mzunguko wote.
35. Ongeza kifaa wakati huo kwa kutumia kuingiza ndani ya frangipane.
36. Tandika maji kidogo sana kwenye mzunguko wa unga (ili unga wa pili ushikame kwa wa kwanza).
37. Utereke unga wa pili, kisha funga frangipane na huo.
38. Bonyeza kidogo kwenye mzunguko ili unga mbili zishikamane na isikue na upenyo wakati wa kuoka.
39. Kata unga na kisu kinachong'aa au cutter kuunda duara.
40. Weka galette kwenye jokofu kwa muda wa chini ya 1h30 (unaweza kuiacha usiku wote).
41. Kisha, geuza galette, kisha paka na yai iliyopigwa na tone moja la krimu (angalieni kupaka vizuri na si kuifanya kumwaga upande wa galette, inaweza kuzuia puff pastry kupanda wakati wa kuoka).
42. Weka kwenye jokofu kwa dakika 30.
43. Kisha, paka tena na weka kwenye jokofu kwa tena dakika 30.
44. Hatimaye, kata na kisu kulingana na mchoro unavyotaka.
45. Toboame sehemu 3 au 4 kwenye uso wa galette ili mvuke uweze kutoka wakati wa kuoka na galette isipasuke.
46. Weka kwenye oveni iliyochomwa kwa 180  C kwa dakika 35 hadi 40, kisha acha ipae kidogo kwenye grill na jiburudishe!