

Galette ya wafalme 100% pistachio

Ingrédients

- 500g ya unga T55
- 50g ya siagi iliyoyeyushwa
- 10g ya chumvi
- 250g ya maji
- 325g ya siagi
- 25g ya yai
- 10g ya yai ya yai
- 30g ya sukari ya kahawia
- 30g ya maizena
- 80g ya krimu ya maziwa kamili
- 80g ya maziwa kamili
- 1 pod ya vanilla
- 15g ya siagi
- 100g ya unga wa pistachio
- 100g ya sukari ya icing
- 100g ya siagi laini
- 2 mayai
- 20g ya unga
- 1 yai na kijiko kimoja cha krimu ya maziwa kwa ajili ya kupaka
- 85g ya pistachio iliyokatwa

Préparation

1. Galette ya pili mwaka 2026, galette 100% pistachio; bûche ya pistachio ikiwa kila mwaka moja ya mapendeleo yenu, nilijua kwamba mapishi ya galette des rois yenye frangipane ya pistachio yangewapendeza pia!
2. Hivyo, hapa chini utaona mapishi ya unga wa feuilletée (kawaida hapa, lakini unaweza pia kufanya unga wa feuilletée ulio kinyume au kutumia unga wa kibiashara, katika kesi hii jaribu kupata ule wa siagi na unene wa kutosha) pamoja na ile ya frangipane ya pistachio bila shaka.
3. Viungo :Nime tumia pistachio Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
4. Vifaa :Nime tumia roller ya kupikia yenye pete zinazoweza kurekebishwa, ili kupata unga wa feuilletée ulio sawa na unene sawa kwenye uso wote: yangu inatoka Guy Demarle, kwa msimbo wa ushirika FLAVIE10, unapata 10 ya punguzo kwenye agizo lako la kwanza.
5. Weka maji, siagi iliyoyeyushwa na chumvi kwenye chombo cha mchanganyiko kilichounganishwa na hook.
6. Kisha ongeza unga, na changanya kwa kasi 1 kwa dakika 1 hadi 2.
7. Acha kuchanganya mara tu unga unapoonekana kuwa sawa, ikiwa unachanganya kwa muda mrefu unga utakuwa na elastic.
8. Pamba eneo la kazi, weka mchanganyiko kwenye eneo la kazi na fanya mpira.
9. Ipanue kidogo ili kupata mstatili mdogo, kisha uweke filamu ya plastiki na uweke kwenye baridi kwa angalau dakika 30.
10. Dakika 10 kabla ya kumaliza kupumzika kwa mchanganyiko, toa siagi kutoka kwenye friji.
11. Piga siagi na roller ya kupikia mara kadhaa, ili kupata siagi yenye elastic lakini sio laini au moto.
12. Siagi inapaswa kuwa laini, yenye kung'ara na elastic lakini sio ya kunata.
13. Weka siagi katikati ya karatasi ya kuoka na uifunge ili kupata mstatili mdogo.

14. Ipanue siagi katika "kifurushi" hiki cha karatasi ya kuoka ili kuwa na unene sawa, kisha uweke kwenye friji pamoja na mchanganyiko ili wawe na joto sawa.
15. Kisha, panua mchanganyiko ili iwe na urefu sawa na mara mbili upana wa siagi.
16. Weka siagi katikati ya mchanganyiko, na ufunge mchanganyiko ili kufunga siagi, ukitazama usiingize hewa kati ya siagi na unga.
17. Funga vipande viwili kwa kubonyeza juu yao na roller ya kupikia.
18. Kisha, panua unga (ikiwa inahitajika, kumbuka kuweka unga kwenye eneo la kazi).
19. Unga unapaswa kuwa kati ya mara 3 na 4 mrefu kuliko mpana.
20. Ondoa unga kwa brashi, kisha fanya mzunguko wa mara mbili: funga kidogo chini ya unga kuelekea juu, kisha juu ya unga kuelekea chini (mahali ambapo mawili yanakutana hayapaswi kuwa katikati, bali katika nusu ya chini ya unga).
21. Mipaka inapaswa kukutana vizuri, unaweza kuvuta kidogo unga ili kuwa na mipaka inayokutana vizuri, lakini bila kuingiliana.
22. Kisha, funga unga kwa nusu, kisha geuza unga kwa robo ya mzunguko, ili uwe na ufunguzi upande wa kulia (kama kitabu).
23. Funga juu na chini ya unga kwa kubonyeza kidogo na roller ya kupikia.
24. Ikiwa unga bado ni baridi na una muundo mzuri, unaweza kuendelea na mzunguko wa pili wa mara mbili, vinginevyo uweke filamu na uweke kwenye baridi kwa dakika 30 kabla ya kuendelea.
25. Baada ya mzunguko wa pili wa mara mbili, weka filamu kwenye unga na uweke kwenye baridi kwa angalau dakika 30.
26. Baada ya kupumzika, fanya tena mizunguko miwili ya mara mbili (sawa na mara ya kwanza, ikiwa unahisi kwamba unga wako umejoto, unashikamana au tatizo lingine, unaweza kuirudisha kwenye baridi kwa dakika chache kati ya mzunguko wa 3 na wa 4 wa mara mbili).
27. Mara tu mzunguko wa mwisho wa mara mbili umekamilika, weka filamu kwenye unga na uweke kwenye baridi kwa angalau masaa 3.
28. Piga yai, yai ya yai na sukari.
29. Ongeza maizena, changanya vizuri.
30. Pasha maziwa na krimu na pod ya vanilla.
31. Mimina kioevu moto juu ya mayai, kisha rudisha yote kwenye sufuria na uongeze joto kwa moto wa kati huku ukichanganya bila kusimama.
32. Bila moto, ongeza siagi, changanya vizuri, kisha weka filamu ya plastiki ili kugusa na uache ipoe kabisa kwenye friji.
33. Changanya siagi laini na sukari ya icing, unga wa pistachio na unga.
34. Ongeza mayai mmoja mmoja.
35. Frangipane ya pistachio : Krimu ya pistachio Krimu ya pastry Pistachio chache nzima Changanya krimu ya pastry na krimu ya pistachio.
36. Ikiwa kama mimi, unajiandaa kujaza mapema na unataka kuif freezing, panua frangipane kwenye mduara wa 24cm, weka bean yako na usawazishe uso, kisha ongeza pistachio nzima kabla ya kuweka yote kwenye friji.
37. Vinginevyo, unaweza pia kupiga frangipane kwenye unga wa feuilletée ikiwa unataka kuandaa siku hiyo.
38. Katakata vipande viwili vya 250 hadi vya unga wa feuilletée ili kutengeneza galette.
39. Panua unga hadi unene wa 2 hadi 3mm (kiasi cha juu 4mm ikiwa unataka kiasi kikubwa zaidi cha unga wa feuilletée, lakini sio zaidi ya unene huo vinginevyo unga hautaiva vizuri).

40. Mizunguko ya unga inapaswa kuwa takriban 27-28cm ili kuruhusu kuunganisha na kukata vizuri.
41. Weka diski ya frangipane iliyogandishwa katikati ya mduara wa unga wa feuilletée (au ikiwa unataka, usisahau bean) na upake kidogo ya maji kwenye mipaka ya unga kwa kutumia brashi.
42. Funika na mduara wa pili wa unga wa feuilletée, na bonyeza kidogo kwenye mipaka ili kuunganisha unga mbili.
43. Weka yote kwenye friji au friza kwa angalau saa 1.
44. Kisha, kata galette katika umbo lake la mwisho (hivyo mduara wa takriban 26cm) kwa kutumia cutter au kisu chenye makali ili usikandamize unga wa feuilletée.
45. Geuza galette ili uwe na upande wa gorofa juu.
46. Piga yai na krimu kwa ajili ya kupaka.
47. Paka kwa kutumia brashi safu ya kwanza ya kupaka juu ya galette.
48. Acha "kuiva" kwa angalau dakika 30, kisha paka safu ya pili ya kupaka na acha tena ipumzike kwa dakika 30.
49. Kisha, kwa kutumia ncha ya kisu unaweza kupamba galette yako, sio lazima ikiwa kama mimi unaiweka na pistachio baada ya kupika.
50. Fanya mashimo madogo kwenye uso wa galette ili kuruhusu mvuke kutoroka wakati wa kupika.
51. Weka galette kwenye bamba lililo na mashimo lililofunikwa na karatasi ya kuoka na uipike kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 30 hadi 40.
52. Acha ipoe kwenye gridi, kisha unaweza kuandaa siropu (ya maji kwa ya sukari iliyopashwa moto), ipake kwa brashi juu ya galette yote na uweke mara moja pistachio iliyokatwa juu kabla ya kufurahia!