

Galette ya mfalme na pekani & chokoleti ya maziwa

Ingrédients

- 375g ya unga T55
- 7g ya chumvi
- 185g ya maji
- 50g ya siagi
- 200g ya siagi ya tourage
- 75g ya maziwa
- 15g ya yai
- 10g ya sukari
- 5g ya maizena
- 40g ya chokoleti ya maziwa ya Jivara (40% kakao)
- 50g ya siagi laini
- 50g ya sukari ya unga
- 50g ya unga wa karanga za pecan
- 5g ya unga
- 1 yai
- 40g ya chokoleti ya maziwa
- 25g ya karanga za pecan
- 1 yai na kidogo ya crème kwa mvua ya yai

Préparation

1. Je vais traduire le texte du français vers le swahili tout en préservant le format HTML intact.
2. Galette ya pili kwa epifania hii 2022, wakati huu imeboreshwa kwa kuwa imejazwa na frangipane ya chokoleti ya maziwa na karanga za pecan.
3. Kichocheo si kigumu kuliko frangipane ya kawaida, unachohitajika kufanya ni kuongeza chokoleti kwenye cream ya patisserie na kubadilisha mlozi kwa karanga za pecan. Kama unataka galette yenye chokoleti zaidi, unaweza kutengeneza utepe wa poda ya kakao kwa kubadilisha kiasi kidogo cha unga kwa kakao ya poda isiyo na sukari katika detrempe.
4. Mwisho, kama huna muda wa kutengeneza utepe wako nyumbani, unaweza kununua mbili zenye siagi safi dukani na kutengeneza tu ujazo !
5. Vifaa : Fouet Rolleur ya patisserie Bamba la perforée Viungo : Nimetumia karanga za pecan Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa asilimia 5 punguzo kwenye tovuti yote (bila kiunga).
6. Nimetumia chokoleti Jivara kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa asilimia 20 punguzo kwenye tovuti yote (kiunga).
7. Kwa kiasi hiki utapata kutengeneza galettes 2.
8. Bila shaka unaweza kugandisha vipande vya utepe kwa matumizi ya baadaye.
9. Yayusha ya siagi.
10. Changanya na maji, halafu ongeza chumvi na unga.
11. Tandika kwa mwendo mdogo kwa dakika 2 hadi 3, halafu tengeneza duara, na upeleke kwa jokofu kwa angalau dakika 45.
12. Baada ya kupumzika kwa jokofu, fanyia kazi siagi kwa rolleu (nia si kuiweka katika namna ya cream, lakini kumpa siagi umbile la mnemwe, isiyovunjika).
13. Kwa hiyo, chapa siagi kwa rolleu, kisha rejesha na uanze tena hadi upate umbile sahihi) halafu tandika kwenye karatasi ya kuokwa iliyo na kipande cha mraba.
14. Kisha, tandaza detrempe kwa mstatili wa upana sawa na mara tatu zaidi urefu wa siagi.

15. Weka siagi katikati.
16. Pinda tarehe juu ya siagi.
17. Geuza tarehe kwa robo ya kuzunguka, kisha tandika juu na chini ili tarehe isiharibike wakati wa kutandaza.
18. Tandaza tarehe kwa mstatili mkubwa.
19. Pindisha tarehe kama kwenye picha ifuatayo: rudisha sehemu kubwa ya tarehe kutoka juu hadi chini, na sehemu ndogo kutoka chini hadi juu.
20. Sehemu mbili hazipaswi kuingiliana.
21. Pindisha tarehe tena mara mbili: Geuza tarehe kwa robo ya kuzunguka, kisha anza mchakato ule ule (tandaza, pindisha).
22. Umefanya mizunguko miwili ya mara mbili.
23. Wakati huu, funika tarehe kwenye filamu ya chakula na uweke kwenye jokofu kwa dakika 3 hadi 45 (ikiwa inahitajika, ikiwa tarehe inapata joto haraka sana, unaweza kuiweka kwenye baridi kati ya kila mzunguko).
24. Baada ya mapumziko, anza mchakato ule ule: endelea na mizunguko miwili ya mara mbili, kisha uweke tarehe kwenye jokofu kwa angalau dakika 30.
25. Yayusha maziwa.
26. Changanya yai na sukari na maizena.
27. Mimina maziwa moto juu yake, kisha rudisha yote kwenye sufuria na iwe nzito kwenye moto wa kati kwa kuchanganya daima.
28. Mimina crème juu ya chokoleti, changanya vizuri, kisha funga crème kwa filamu ya chakula na ipoze kwenye jokofu.
29. Changanya laini ya siagi na sukari ya unga.
30. Kisha ongeza unga wa pecan, kisha unga na malizia na yai.
31. Legeza crème ya patisserie na fouet, kisha changanya crème ya patisserie na crème ya pecan.
32. Kisha ongeza karanga za pecan na chokoleti iliyokatwa mbaya.
33. Montage na kuoka: 1 yai na kidogo ya crème kwa mvua ya yai Kata utepe wako kuwa vipande 4 sawa.
34. Ikiwa unafanya galette moja tu, unaweza kugandisha vipande viwili.
35. Tandaza moja ya utepe kwa ukali wa kutosha kuboboa mduara wa takriban 25cm ya kipenyo.
36. Tandaza frangipane juu ya utepe, ukiacha takriban 2cm tupu kwenye mzunguko wote.
37. Ongeza fève wakati huu kwa kuifinya kwenye crème.
38. Tandaza mvua kidogo sana ya maji juu ya mzunguko wa tarehe (ili ya pili ikamate ya kwanza).
39. Tandaza tarehe ya pili, kisha funika frangipane nayo.
40. Finya kidogo kwa mzunguko ili tarehe mbili ziungane na kusiwe na uvujaji wakati wa kuoka.
41. Kata tarehe na kisu kali au cutter kupata mduara.
42. Weka galette kwenye jokofu kwa angalau 1h30 (unaweza kuiacha usiku wote).
43. Kisha, geuza galette, kisha ipake yai ya mvua ya kwanza na mchanganyiko wa yai lililochapwa na tone la crème (hakikisha kupaka yai la mvua vizuri na usilachekeke kando ya galette, hii itazuia utoaji wa tabaka wakati wa kuoka).
44. Iweke katika jokofu kwa dakika 30.
45. Kisha, mvua mara ya pili na iache kwenye jokofu tena kwa dakika 30.
46. Mwisho, yawe na kisu kwa mpango unaotakiwa.
47. Itoboa katika sehemu 3 au 4 kwenye uso wa galette ili mvuke iweze kutoka wakati wa kupika na galette

isivuje.

48. Iweke kwenye oveni iliyowashwa moto hadi 180°C kwa dakika 35 hadi 40, kisha iache ipoe kwenye waya na ufanye starehe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com