

Galette ya mfalme yenye frangipane (lozi au hazelnati)

Ingrédients

- 375g ya unga T55
- 7g ya chumvi
- 185g ya maji
- 50g ya siagi
- 200g ya siagi ya tourage
- 70g ya maziwa
- 15g ya yai
- 15g ya sukari
- 8g ya maziwa
- 50g ya siagi ya cream
- 50g ya sukari icing
- 50g ya unga wa hazelnut
- 10g ya unga
- 1 yai
- 1 yai na kidogo ya cream kwa glaze

Préparation

1. Mapishi ya kwanza ya galette ya mwaka, ninaanza na classic: frangipane!
2. Nimetumia unga wa hazelnut, lakini mapishi ni sawa bila kujali matunda kavu unayotumia, kwa hivyo unaweza kubadilisha hazelnut kwa almond, pistachio, pecan.
3. Ikiwa unataka ladha kali zaidi, unaweza hata kuongeza kijiko cha puree ya matunda kavu kwenye krimu yako ya pâtissière.
4. Kazi kwenu wapishi!
5. Vifaa: Whisk Roller ya kupika Bamba lililopigwa Viungo: Nimetumia unga wa hazelnut Koro: nambari ya ILETAITUNGATEAU kwa 5% punguzo kwa kila kitu kwenye tovuti (sio kuhusishwa).
6. Nimetumia vanilla ya Norohy kutoka Valrhona: nambari ya ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwa kila kitu kwenye tovuti (kuhusishwa).
7. Na kiasi hiki utakuwa na ya kutosha kufanya galettes 2.
8. Unaweza pia kupakia baadhi ya unga kwa matumizi ya baadaye.
9. Yeyusha ya siagi.
10. Changanya na maji, kisha ongeza chumvi na unga.
11. Unga kwa kasi ndogo kwa dakika 2 hadi 3, kisha fanya mpira, unganishe kwenye mstatili mdogo na weka kwenye friji kwa angalau dakika 45.
12. Baada ya kupumzika kwenye friji, fanya kazi ya siagi na roller ya kupikia (lengo sio kuiweka kwenye cream, lakini badala yake kuitoa texture elastiki, ambayo haihusiani).
13. Kwa hili, piga siagi na roller, kisha funga na anza tena hadi upate texture inayofaa) kisha inganisha kwenye karatasi ya kinzani iliyokunjwa kwenye mraba.
14. Kisha, unganisha unga kwenye mstatili wa upana sawa na mara tatu mrefu kuliko siagi.
15. Weka siagi katikati.
16. Pinda unga kwa njia ya kufunika siagi.
17. Geuza unga kwa robo moja ya zamu, kisha pindisha juu na chini ili unga usibadilishe wakati unaganisha.
18. Unganisha unga kwenye mstatili mkubwa.

19. Pinda unga kama inavyoonyeshwa kwenye picha hapa chini: weka sehemu kubwa ya unga kutoka juu kwenda chini, na sehemu ndogo kutoka chini kwenda juu.
20. Sehemu hizo mbili hazipaswi kukutana.
21. Pinda tena unga kwa mara mbili: Geuza unga kwa robo moja ya zamu, kisha anza tena mchakato huo huo (unganisha, pinda).
22. Umemaliza raundi mbili za mara mbili.
23. Kwa wakati huu, funika unga kwenye filamu ya plastiki na kuiweka kwenye friji kwa dakika 3 hadi 45 (ikiwa inahitajika, ikiwa unga inawaka haraka sana, unaweza kuiacha ikuandile kwa ajili ya kila raundi).
24. Baada ya kupumzika, anza tena mchakato huo huo: fanya raundi mbili za mara mbili, kisha weka unga kwenye friji kwa angalau dakika 30.
25. Chemsha maziwa na vanilla.
26. Piga yai na sukari na maziwa ya maziwa.
27. Mimina maziwa moto juu yake, kisha uimwage yote kwenye sufuria na iache iwe nene kwenye moto wa kati ikichanganywa mara kwa mara.
28. Filamu cream kwenye mawasiliano na uiache ipole kwenye friji.
29. Changanya siagi ya cream na sukari icing.
30. Ongeza unga wa hazelnut, kisha unga na kumaliza na yai.
31. Frangipane: Poleza cream ya pâtissière na whiski, kisha changanya cream ya pâtissière na cream ya hazelnut.
32. Mkutano na upikaji: 1 yai na kidogo ya cream kwa glaze Punguza paté yako ya puff katika vipande 4 sawa.
33. Ikiwa unafanya galette moja tu, unaweza kuhifadhi vipande viwili.
34. Panguza moja ya pates mbili ili uweze kuondoa duara lenye kipenyo cha takriban 25cm.
35. Ongeza frangipane kwenye paté, kuacha takriban 2cm ya bure kuzunguka.
36. Ongeza boti kwa wakati huu kwa kuichoma ndani ya cream.
37. Ongeza maji kidogo kwenye mzunguko wa kutafuta (ili wengine waweze kushikamana na kwanza).
38. Fanya mgawanyo wa pili, kisha funga frangipane nayo.
39. Bonyeza kidogo kwenye mzunguko ili pates mbili ziweze kushikamana moja kwa moja na iwe na kuteleza kwa upikaji.
40. Kata kita kwenye pates na kisu kikali au cutter ili kupata mzunguko.
41. Weka galette kwenye friji kwa angalau 1h30 (unaweza kuiacha usiku wote).
42. Kisha, badilisha galette, kisha ianze mara ya kwanza na mchanganyiko wa yai iliyopigwa na tone la cream (makini ili kupaka vizuri glaze na usiache ikaanguka kwenye pande za galette, hii itaacha uwezo wa kupika kwenye joto).
43. Weka kwenye friji kwa dakika 30.
44. Kisha, tengeneza tena glaze kwa mara ya pili na uweke kwenye friji tena kwa dakika 30.
45. Hatimaye, kata na msumeno wa kisu kulingana na mchoro uliotaka.
46. Piga shimo la 3 au 4 mahali tofauti kwenye uso wa galette ili mvuke uweze kutoroka kwenye kupika na galette isipasuke.
47. Weka kwenye oveni iliyopashwa joto kwenye 180°C kwa dakika 35 hadi 40, kisha iache ipoe kwenye waya na jipe umaliza mtamu!