

Cookie ng Hari (inspirasyon mula sa Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g ng harina T55
- 50g ng natunaw na mantikilya
- 10g ng asin
- 250g ng tubig
- 325g ng mantikilya
- 10 minuto bago matapos ang pahinga ng detrempe, ilabas ang mantikilya mula sa refrigerator. I-tap ang mantikilya gamit ang rolling pin ng maraming beses, upang makuha ang isang elastic na mantikilya ngunit hindi malambot o mainit. Ang mantikilya ay dapat na malambot, makintab at elastic ngunit hindi malagkit.
- 45g ng mantikilya na malambot
- 30g ng brown sugar
- 30g ng granulated sugar
- 13g ng buong itlog
- 75g ng harina
- 1g ng baking powder
- 95g ng dark chocolate chips
- 25g ng itlog
- 10g ng yolk ng itlog
- 30g ng brown sugar
- 30g ng cornstarch
- 80g ng buong cream
- 80g ng buong gatas
- 1 pod ng vanilla
- 15g ng mantikilya
- 100g ng hazelnut powder
- 100g ng powdered sugar
- 100g ng malambot na mantikilya
- 2 itlog
- 20g ng harina
- 50g ng chocolate chips
- 200g ng chocolate-hazelnut spread
- 1 itlog at isang kutsara ng cream para sa glaze

Préparation

1. Matapos ang mga log ng Disyembre, narito na tayo sa mga galette ng Enero!
2. Maliit na pagsisiwalat, hindi ako isang malaking tagahanga ng galette des rois at frangipane, at hindi rin ito isa sa mga cake na pinaka gusto kong gawin.
3. ngunit nang makita ko ang galette cookie ng Picard na naging usap-usapan sa mga social media nitong mga nakaraang linggo, nagkaroon pa rin ako ng pagnanais na gumawa ng sarili kong bersyon!
4. At kaya, narito ang akin: ang kay Picard ay pinalamanan lamang ng spread, ang akin ay may kasamang frangipane na may hazelnut (maaari mo itong gawin sa almond kung mas gusto mo) at mga chocolate chips.
5. Bukod dito, syempre, puff pastry, ngunit mayroon ding isang crispy cookie disc upang tapusin ang napaka (napaka!
6.) masarap na galette Mga Sangkap :Gumamit ako ng hazelnut powder Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
7. Gumamit ako ng mga chocolate chips mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).

8. Materyal :Gumamit ako ng rolling pin na may adjustable rings, upang magkaroon ng pantay-pantay at homogenous na puff pastry sa buong ibabaw: ang akin ay mula sa Guy Demarle, gamit ang referral code na FLAVIE10, makakakuha ka ng 10 na diskwento sa iyong unang order.
9. Perforated baking sheet 24cm Circle Para sa isang galette na may diameter na mga 25cm: Klasikong puff pastry: ng harina T55 ng natunaw na mantikilya ng asin ng tubig ng mantikilya Ilagay ang tubig, ang mantikilya na naunang natunaw at ang asin sa mangkok ng mixer na may hook.
10. Idagdag ang harina, at masahin sa bilis 1 sa loob ng 1 hanggang 2 minuto.
11. Itigil ang pagmamasa sa sandaling ang masa ay homogenous, kung masyado kang magmamasa, magiging elastic ang masa.
12. I-flour ang work surface, ilagay ang detrempe sa work surface at bumuo ng isang bola.
13. Bahagyang i-roll ito upang makuha ang isang maliit na rektanggulo, pagkatapos ay i-wrap ito sa cling film at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 30 minuto.
14. 10 minuto bago matapos ang pahinga ng detrempe, ilabas ang mantikilya mula sa refrigerator.
15. I-tap ang mantikilya gamit ang rolling pin ng maraming beses, upang makuha ang isang elastic na mantikilya ngunit hindi malambot o mainit.
16. Ang mantikilya ay dapat na malambot, makintab at elastic ngunit hindi malagkit.
17. Ilagay ang mantikilya sa gitna ng isang piraso ng parchment paper at i-fold ito upang makuha ang isang maliit na rektanggulo.
18. I-roll ang mantikilya sa "envelope" ng parchment paper upang magkaroon ng pantay na kapal, pagkatapos ay ilagay ito sa refrigerator kasama ang detrempe upang sila ay nasa parehong temperatura.
19. Pagkatapos, i-roll ang detrempe upang ito ay magkaroon ng parehong haba at 2 beses na mas malawak kaysa sa mantikilya.
20. Ilagay ang mantikilya sa gitna ng detrempe, at i-fold ang detrempe upang isara ang mantikilya, na nag-iingat na huwag makulong ng bula ng hangin sa pagitan ng mantikilya at ng masa.
21. I-seal ang dalawang bahagi sa pamamagitan ng pag-pindot sa kanila gamit ang rolling pin.
22. Pagkatapos, i-roll ang masa (kung kinakailangan, isipin na i-flour ang work surface).
23. Ang masa ay dapat na 3 hanggang 4 na beses na mas mahaba kaysa sa lapad.
24. Pagkatapos ay alisin ang harina gamit ang isang brush, pagkatapos ay gumawa ng double turn: i-fold ang kaunti sa ibaba ng masa pataas, pagkatapos ay ang itaas ng masa pababa (ang lugar kung saan nagtatagpo ang dalawa ay hindi dapat nasa gitna, kundi sa ibabang kalahati ng masa).
25. Dapat na magtagpo nang maayos ang mga gilid, maaari mong hilahin ng kaunti ang masa upang magkaroon ng mga gilid na maayos na nagtatagpo, ngunit hindi nag-o-overlap.
26. Pagkatapos, i-fold ang masa sa dalawa, pagkatapos ay i-rotate ang masa ng isang quarter turn, upang magkaroon ng pagbubukas sa kanang bahagi (tulad ng isang libro).
27. I-seal ang itaas at ibaba ng masa sa pamamagitan ng bahagyang pag-pindot gamit ang rolling pin.
28. Kung ang masa ay malamig pa at may tamang pagkakapare-pareho, maaari mong ipagpatuloy ang pangalawang double turn, kung hindi, i-wrap ito at ilagay ito sa refrigerator ng 30 minuto bago magpatuloy.
29. Pagkatapos ng pangalawang double turn, i-wrap ang masa at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 30 minuto.
30. Pagkatapos ng pahinga, gumawa muli ng dalawang double turns (pareho sa unang pagkakataon, kung sa tingin mo ay uminit ang iyong masa, na ito ay malagkit o iba pang problema, maaari mo itong ibalik sa refrigerator ng ilang minuto sa pagitan ng 3rd at 4th double turn).
31. Kapag natapos na ang huling double turn, i-wrap ang masa at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 3 oras.

32. Ang cookie: ng mantikilya na malambot ng brown sugar ng granulated sugar ng buong itlog ng harina ng baking powder ng dark chocolate chips Paghaluin ang malambot na mantikilya kasama ang mga asukal, harina at baking powder.
33. Idagdag ang itlog, pagkatapos ay ang mga chocolate chips.
34. I-roll ang cookie dough sa isang bilog na may diameter na 26cm, sa kapal na 2mm.
35. Ilipat ang cookie disc sa freezer hanggang sa pagluluto.
36. Frangipane na parang cookie: Vanilla pastry cream: ng itlog ng yolk ng itlog ng brown sugar ng cornstarch ng buong cream ng buong gatas 1 pod ng vanilla ng mantikilya I-whisk ang itlog, yolk ng itlog at asukal.
37. Idagdag ang cornstarch, ihalo ng mabuti.
38. I-init ang gatas at cream kasama ang pod ng vanilla.
39. Ibuhos ang mainit na likido sa mga itlog, pagkatapos ay ibalik ang lahat sa kawali at hayaang lumapot sa katamtamang apoy habang patuloy na hinahalo.
40. Sa labas ng apoy, idagdag ang mantikilya, ihalo ng mabuti, pagkatapos ay i-wrap ang cream sa contact at hayaang lumamig ng lubusan sa refrigerator.
41. Hazelnut cream: ng hazelnut powder ng powdered sugar ng malambot na mantikilya 2 itlog ng harina Paghaluin ang malambot na mantikilya kasama ang powdered sugar, hazelnut powder at harina.
42. Idagdag ang mga itlog isa-isa.
43. Hazelnut frangipane & chocolate chips: Ang hazelnut cream Ang pastry cream ng chocolate chips ng chocolate-hazelnut spread Paghaluin ang pastry cream kasama ang hazelnut cream.
44. Idagdag ang chocolate chips.
45. Kung tulad ko, naghahanda ka ng palaman nang maaga at nais itong i-freeze, i-roll ang frangipane sa isang bilog na 24cm, ilagay ang iyong fève, i-smooth ang ibabaw, at idagdag ang chocolate-hazelnut spread sa itaas bago ilagay ang lahat sa freezer.
46. Kung hindi, maaari mo ring i-pipe ang frangipane at chocolate-hazelnut spread sa puff pastry kung nais mong ihanda ito sa araw ng pagluluto.
47. Pagbuo & pagluluto: 1 itlog at isang kutsara ng cream para sa glaze Gumupit ng dalawang piraso ng 250 hanggang ng puff pastry upang makagawa ng galette.
48. I-roll ang mga piraso sa kapal na 2 hanggang 3mm (maximum na 4mm kung nais mo ng mas malaking dami ng puff pastry, ngunit hindi hihigit dito kung hindi ay hindi magiging maayos ang pagluluto ng masa).
49. Ang mga bilog ng masa ay dapat na mga 27-28cm upang payagan ang mga ito na ma-solder at ma-gupit ng maayos.
50. Ilagay ang frozen frangipane disc sa gitna ng isang bilog ng puff pastry (o i-pipe ito kasama ang chocolate-hazelnut spread, huwag kalimutan ang fève) at i-roll ang kaunting tubig sa paligid ng masa gamit ang isang brush.
51. Takpan ng pangalawang bilog ng puff pastry, at bahagyang pindutin ang paligid upang ma-solder ang dalawang masa.
52. Ilagay ang lahat sa refrigerator o freezer ng hindi bababa sa 1 oras.
53. Pagkatapos, i-cut ang galette sa kanyang panghuling hugis (kaya isang bilog na mga 26cm) gamit ang isang cutter o isang napaka-matalim na kutsilyo upang hindi ma-compress ang puff pastry.
54. Baligtarin ang galette upang magkaroon ng patag na bahagi sa itaas.
55. I-whisk ang itlog kasama ang cream para sa glaze.
56. I-roll gamit ang isang brush ang unang layer ng glaze sa galette.
57. Hayaan itong "mag-crust" ng hindi bababa sa 30 minuto, pagkatapos ay i-roll ang pangalawang layer ng

glaze at hayaan pang magpahinga ng 30 minuto.

58. Siyempre, ang galette ay tatakpan ng cookie kaya hindi ito kinakailangan, ngunit mas gusto kong gawin pa rin ito upang makakuha ng mas maraming crispy sa puff pastry.

59. Gumawa ng ilang maliliit na butas sa ibabaw ng galette upang payagan ang singaw na makatakas habang nagluluto.

60. Ilipat ang galette sa isang perforated baking sheet na may parchment paper at ilagay ito sa preheated oven sa 180°C sa loob ng 30 minuto.

61. Pagkatapos, ilabas ito mula sa oven at idagdag ang cookie disc sa itaas.

62. Ibalik ang galette sa oven ng 10 hanggang 15 minuto upang matapos ang pagluluto.

63. Hayaan itong lumamig sa isang rack at tamasahin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com