

Galette des rois na 100% pistachio

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 détente, 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.
- 25g ng itlog
- 10g ng pula 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 pistachio powder
- 100g ng powdered sugar
- 100g ng soft butter
- 2 itlog
- 20g ng harina
- 1 itlog at isang kutsara ng cream para sa glaze
- 85g ng tinadtad na pistachio

Préparation

1. Ikalawang galette ng taong 2026, isang galette na 100% pistachio; ang bûche pistachio ay isa sa inyong mga paborito tuwing taon, kaya naisip ko na ang isang recipe ng galette des rois na may frangipane na pistachio ay magugustuhan ninyo rin!
2. Kaya't makikita ninyo sa ibaba ang recipe ng puff pastry (karaniwan dito, ngunit maaari rin kayong gumawa ng inverted puff pastry o gumamit ng commercial pastry, sa kasong ito ay subukan ninyong makahanap ng purong mantikilya at medyo makapal) pati na rin ang recipe ng frangipane na pistachio siyempre.
3. Mga Sangkap: Gumamit ako ng mga pistachio Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
4. Materyal: Gumamit ako ng rolling pin na may adjustable rings, upang magkaroon ng maayos at pantay 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.
5. Ilagay ang tubig, ang mantikilya na naunang natunaw at ang asin sa mangkok ng mixer na may hook.
6. Idagdag ang harina, at masahin sa bilis 1 sa loob ng 1 hanggang 2 minuto.
7. Itigil ang pagmamasa kapag ang masa ay homogenous na, kung masyado kang magmamasa, magiging elastic ang masa.
8. I-flour ang work surface, ilagay ang détente sa work surface at bumuo ng bola.
9. I-roll ito nang bahagya 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.
10. 10 minuto bago matapos ang pahinga ng détente, ilabas ang mantikilya mula sa refrigerator.
11. I-tap ang mantikilya gamit ang rolling pin ng maraming beses, upang makuha ang isang elastic na

mantikilya ngunit hindi malambot o mainit.

12. Ang mantikilya ay dapat na malambot, makintab at elastic ngunit hindi malagkit.

13. Ilagay ang mantikilya sa gitna ng isang piraso ng parchment paper at i-fold ito upang makuha ang isang maliit na rektanggulo.

14. I-roll ang mantikilya sa "envelope" ng parchment paper upang magkaroon ng pantay na kapal, pagkatapos ay ilagay ito sa refrigerator kasama ang détrempe upang sila ay nasa parehong temperatura.

15. Pagkatapos, i-roll ang détrempe upang ito ay magkaroon ng parehong haba at 2 beses na mas malawak kaysa sa mantikilya.

16. Ilagay ang mantikilya sa gitna ng détrempe, at i-fold ang détrempe upang isara ang mantikilya, na nag-iingat na huwag makulong ng bula ng hangin sa pagitan ng mantikilya at ng masa.

17. I-seal ang dalawang elemento sa pamamagitan ng pagpindot sa kanila gamit ang rolling pin.

18. Pagkatapos, i-roll ang masa (kung kinakailangan, huwag kalimutang i-flour ang work surface).

19. Ang masa ay dapat na 3 hanggang 4 na beses na mas mahaba kaysa sa lapad.

20. 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).

21. Dapat na magtagumpay ang mga gilid, maaari mong hilahin ang kaunti sa masa upang magkaroon ng mga gilid na maayos na nagtatagpo, ngunit hindi nag-overlap.

22. 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).

23. I-seal ang itaas at ibaba ng masa sa pamamagitan ng bahagyang pagpindot gamit ang rolling pin.

24. Kung ang masa ay malamig pa at may tamang pagkakapareho, maaari mong ipagpatuloy ang pangalawang double turn, kung hindi, i-wrap ito at ilagay ito sa refrigerator ng 30 minuto bago magpatuloy.

25. Pagkatapos ng pangalawang double turn, i-wrap ang masa at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 30 minuto.

26. 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 may ibang problema, maaari mo itong ibalik sa refrigerator ng ilang minuto sa pagitan ng 3rd at 4th double turn).

27. Kapag natapos na ang huling double turn, i-wrap ang masa at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 3 oras.

28. I-whisk ang itlog, ang pula ng itlog at ang asukal.

29. Idagdag ang cornstarch, ihalo nang mabuti.

30. I-init ang gatas at cream kasama ang pod ng vanilla.

31. 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.

32. Sa labas ng apoy, idagdag ang mantikilya, ihalo nang mabuti, pagkatapos ay i-wrap ang cream sa contact at hayaang lumamig nang buo sa refrigerator.

33. Ihalo ang soft butter sa powdered sugar, pistachio powder at harina.

34. Idagdag ang mga itlog isa-isa.

35. Frangipane pistachio: Ang pistachio cream Ang pastry cream Ilang buong pistachio Ihalo ang pastry cream sa pistachio cream.

36. Kung tulad ko, naghahanda ka ng palaman nang maaga at nais mong i-freeze ito, i-roll ang frangipane sa isang bilog na 24cm, ilagay ang iyong fève at i-smooth ang ibabaw, pagkatapos ay idagdag ang mga buong pistachio bago ilagay ang lahat sa freezer.

37. Kung hindi, maaari mo ring i-pipe ang frangipane sa puff pastry kung nais mong ihanda ito sa araw ng kaganapan.
38. Gumupit ng dalawang piraso ng 250 hanggang ng puff pastry upang makagawa ng galette.
39. 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 na mas makapal kung hindi ay hindi ito maluluto ng maayos).
40. Ang mga bilog ng masa ay dapat na humigit-kumulang 27-28cm upang payagan ang mga ito na ma-solder at ma-gupit ng maayos.
41. Ilagay ang frozen na bilog ng frangipane sa gitna ng isang bilog ng puff pastry (o i-pipe ito, huwag kalimutang ilagay ang fève) at i-roll ang kaunting tubig sa paligid ng masa gamit ang isang brush.
42. Takpan ng pangalawang bilog ng puff pastry, at bahagyang pindutin ang paligid upang ma-solder ang dalawang masa.
43. Ilagay ang lahat sa refrigerator o freezer ng hindi bababa sa 1 oras.
44. Pagkatapos, gupitin ang galette sa kanyang panghuling hugis (kaya isang bilog na humigit-kumulang 26cm) gamit ang isang cutter o isang napaka-matalim na kutsilyo upang hindi ma-squash ang puff pastry.
45. Baligtarin ang galette upang magkaroon ng patag na bahagi sa itaas.
46. I-whisk ang itlog kasama ang cream para sa glaze.
47. I-roll gamit ang isang brush ang unang layer ng glaze sa galette.
48. 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.
49. Pagkatapos, gamit ang dulo ng isang kutsilyo maaari mong i-decorate ang iyong galette, hindi ito kinakailangan kung tulad ko ay tatakpan mo ito ng pistachio pagkatapos ng pagluluto.
50. Gumawa ng ilang maliliit na butas sa ibabaw ng galette upang payagan ang singaw na makatakas habang nagluluto.
51. Ilipat ang galette sa isang perforated plate na may parchment paper at ilagay ito sa preheated oven sa 180°C sa loob ng 30 hanggang 40 minuto.
52. Hayaan itong lumamig sa isang rack, pagkatapos ay maaari kang gumawa ng syrup (ng tubig para sa ng asukal na pinakuluan), i-roll ito gamit ang brush sa buong galette at agad na idikit ang tinadtad na pistachio sa itaas bago mag-enjoy!