

Çikolatalı ve fıstıklı kral galeti

Ingrédients

- 375g T55 un
- 7g tuz
- 185g su
- 50g tereya ı
- 200g tur tereya ı
- 50g tereya ını eritin. Suyla karı tırın, ardından tuz ve unu ekleyin. 2-3 dakika dü ük hızda yo urun, ardından bir top yapın, küçük bir dikdörtgen halinde yayarak minimum 45 dakika buzdolabında dinlendirin.
- 75g süt
- 15g yumurta
- 10g eker
- 5g mısır ni astası
- 25g Caraiibes bitter çikolata (kakao oranı %66)
- 50g yumu ak tereya ı
- 50g pudra ekeri
- 50g fıstık tozu
- 5g un
- 1 yumurta
- 35g bütün fıstıklar
- 10g kakao nibs (veya yoksa bitter çikolata parçaları)
- 1 yumurta ve biraz krem anti

Préparation

1. Dördüncü ve muhtemelen bu yılki son galet, her zaman çok be enilen bir birle imle: çikolata & fıstık.
2. Güzel kokulu bir frangipane, bütün fıstıklar ve biraz çıtır kakao nibs, hepsi çıtır bir milföy hamurunda, i te program!
3. Malzemeler: Çırpıcı Merdane Delikli tepsi çindekiler: Koro'nun fıstıklarını kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (ba lı de il).
4. Valrhona'dan Caraiibes çikolatasını kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (ba lı).
5. Hazırlık süresi: 1 saat 30 dakika, dinlenme süresi fazla ve 40 dakika pi irme Yakla ık 25 cm çapında bir galet için: Milföy hamuru: T55 un tuz su tereya ı tur tereya ı tereya ını eritin.
6. Suyla karı tırın, ardından tuz ve unu ekleyin.
7. 2-3 dakika dü ük hızda yo urun, ardından bir top yapın, küçük bir dikdörtgen halinde yayarak minimum 45 dakika buzdolabında dinlendirin.
8. Buzdolabında dinlendikten sonra tereya ını merdane ile çalı tırın (amaç, tereya ını yumu ak yapmak de il, kırılmayan elastik bir doku vermek.
9. Bunu sa lamak için tereya ına merdaneyle vurarak katlayıp yeniden deneyin) ardından kare ekinde kesilmi bir par ömen ka ıdına yayın.
10. Daha sonra karı ımı tereya ı ile aynı geni likte ve üç kat daha uzun bir dikdörtgene yayarak açın.
11. Tereya ını ortasına koyun.
12. Hamuru tereya ını tamamen kaplayacak ekinde kapatın.
13. Hamuru çeyrek tur döndürün, ardından tepe ve dip kısımlarını ekin bozulmaması için bastırarak geni letin.
14. Hamuru geni bir dikdörtgen halinde açın.

15. A a ıdaki foto rafta gösterildi i gibi hamuru katlayın: Üst taraftaki büyük kısmı a a ı, alt taraftaki küçük kısmı yukarı do ru kapatın.
16. ki kısım üst üste gelmemeli.
17. Hamuru yeniden katlayın: Hamuru çeyrek tur döndürün, ardından aynı süreci tekrarlayın (açma, katlama).
18. ki çift kat yaptınız.
19. Bu a amada, hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 3 ila 45 dakika bekletin (ayet hamur çok hızlı ısınıyorsa, her kat arasında so ukta bekletebilirsiniz).
20. Dinlendikten sonra aynı süreci tekrarlayın: iki çift kat yapın, ardından hamuru en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
21. Krem pasta: süt yumurta eker mısır ni astası Caraiibes bitter çikolata (kakao oranı %66) Sütü ısıtın.
22. Yumurtaı eker ve mısır ni astası ile çırpın.
23. Üzerine sıcak sütü dökün, ardından hepsini tencereye geri koyup, orta ate te sürekli karı tırarak koyula tırın.
24. Kremayı çikolatanın üzerine dökün, iyice karı tırın, ardından kremayı yüzey ile temas edecek ekilde streçleyin ve buzdolabında so utun.
25. Fıstık kreması: yumu ak tereya ı pudra ekeri fıstık tozu un 1 yumurta Yumu ak tereya ını pudra ekeri ile karı tırın.
26. Ardından fıstık tozunu ekleyin, daha sonra unu ve yumurtayı ekleyin.
27. Frangipane: bütün fıstıklar kakao nibs (veya yoksa bitter çikolata parçaları) Kremayı bir çırpıcı ile yumu atın, ardından krema ve fıstık kremasını karı tırın.
28. Daha sonra fıstık ve kakao parçalarını ekleyin.
29. Montaj ve pi irme: 1 yumurta ve biraz krem anti Milföy hamurunuzu 4 e it parçaya ayırın.
30. E er sadece bir galet yapacaksanız, iki parçayı dondurabilirsiniz.
31. Bir hamuru yakla ık 25cm çapında bir daire kesebilecek ekilde açın.
32. Frangipane'yi hamurun üstüne, kenarlardan yakla ık 2cm bo luk bırakarak yayın.
33. Bu a amada fasulyeyi kremanın içine gömerek ekleyin.
34. Hamurun kenarına çok az su sürün (ikinci hamurun yapı ması için).
35. kinci hamuru açın ve frangipanenin üzerini kaplayın.
36. Kenarın etrafına hafifçe bastırarak iki hamurun birbirine yapı masını sa layın, böylece pi irme sırasında sızıntı olmaz.
37. Keskin bir bıçak veya maket bıça ı ile daire ekinde kesin.
38. Galet'i en az 1 saat 30 dakika buzdolabında bekletin (gece boyunca da bırakabilirsiniz).
39. Ardından galeari ters çevirin, sonra çırpımlı yumurta ve bir damla krema karı ımı ile ilk kez yaldızlayın (yaldızın düzgün sürüldü üne ve galetin kenarlarına dökülmedi ine dikkat edin, aksi halde pi irme sırasında kat katlarını önleyebilir).
40. 30 dakika buzdolabında bekletin.
41. Ardından ikinci kez yaldızlayın ve tekrar 30 dakika buzdolabında bekletin.
42. Son olarak, istedi iniz deseni olu turmak için bir bıçak yardımıyla çizin.
43. Pi irme sırasında buharın çıkması ve galetin patlamaması için yüzeyine 3 veya 4 yerden delikler açın.
44. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika pi irin, ardından ızgara üzerinde so utun ve afiyet olsun!