

Kral Keki Kurabiye (Picard İhamı)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g un T55
- 50g eritilmi tereya ı
- 10g tuz
- 250g su
- 325g tereya ı
- 45g yumu ak tereya ı
- 30g esmer eker
- 30g toz eker
- 13g tam yumurta
- 75g un
- 1g kabartma tozu
- 95g bitter çikolata parçaları
- 25g yumurta
- 10g yumurta sarısı
- 30g esmer eker
- 30g mısır ni astası
- 80g tam krema
- 80g tam süt
- 1 vanilya ubu u
- 15g tereya ı
- 100g fındık tozu
- 100g pudra ekeri
- 100g yumu ak tereya ı
- 2 yumurta
- 20g un
- 50g çikolata parçaları
- 200g çikolata-fındık sürme hamuru
- 1 yumurta ve bir ka ık sıvı krema üzeri için

Préparation

1. Aralık ayındaki kütüklerden sonra, i te Ocak ayındaki galetler!
2. Küçük bir itiraf, ben kral keki ve frangipane konusunda büyük bir hayran de ilim ve bu da en sevdi im keklerden biri de il.
3. ama son haftalarda sosyal medyada gündem olan Picard'ın galette cookie'sini gördü mde, yine de kendi versiyonumu yapma iste i duydum!
4. te benim versiyonum: Picard'ınki sadece sürme hamuru ile doldurulmu , benimki ise fındık frangipane (isterseniz badem ile yapabilirsiniz) ve çikolata parçaları da içeriyor.
5. Bunun dı ında, tabii ki iyi bir milföy hamuru, ama aynı zamanda bu çok (ok!
6.) lezzetli galette'yi tamamlamak için tır bir cookie diski de var Malzemeler :Fındık tozunu Koro kullandım: sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
7. Çikolata parçalarını Valrhona kullandım: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
8. Malzemeler :Ayarlanabilir merdane kullandım, böylece milföy hamurunu homojen ve e it kalınlıkta elde edebildim: benimki Guy Demarle'dan, referans kodu FLAVIE10 ile ilk sipari inizde 10 indirim alabilirsiniz.
9. Delikli tepsi 24cm ember Yakla ık 25cm çapında bir galette için : Klasik milföy hamuru : un T55 eritilmi tereya ı tuz su tereya ı Suyu, önceden eritilmi tereya ını ve tuzu karı tırıcı kabına koyun.

10. Ardından unu ekleyin ve 1.
11. viteste 1-2 dakika yo urun.
12. Hamur homojen hale geldi inde yo urmayı durdurun, çok uzun süre yo urursanız hamur elastik hale gelir.
13. Çalı ma tezgahını unlayın, hamuru tezgaha koyun ve bir top haline getirin.
14. Hafifçe açarak küçük bir dikdörtgen elde edin, ardından üzerini streç film ile kaplayın ve en az 30 dakika so utun.
15. Dinlenme süresinin bitiminden 10 dakika önce tereya ını buzdolabından çıkarın.
16. Tereya ına merdane ile birkaç kez vurun, böylece elastik ama yumu ak veya sıcak olmamalıdır.
17. Tereya ı yumu ak, parlak ve elastik olmalı ama yap ı kan olmamalıdır.
18. Tereya ını bir parça ya lı ka ıdın ortasına koyun ve küçük bir dikdörtgen elde edecek ekilde katlayın.
19. Tereya ını bu ya lı ka ıt "zarfı" içinde homojen bir kalınlıkta açın, ardından tereya ını ve hamuru aynı sıcaklıkta olması için buzdolabına koyun.
20. Ardından, hamuru tereya ının iki kat ı geni li inde ve aynı uzunlukta açın.
21. Tereya ını hamurun ortasına yerle tirin ve hamuru tereya ını kaplayacak ekilde katlayın, tereya ı ile hamur arasında hava kabarc ı kalmamasına dikkat edin.
22. ki parçayı merdane ile üzerine bastırarak birle tirin.
23. Ardından hamuru açın (gerekirse, çalı ma tezgahını unlamayı unutmayın).
24. Hamur, geni li inden 3-4 kat daha uzun olmalıdır.
25. Sonra unları bir fırça ile temizleyin, ardından çift katlama yapın: hamurun alt kısmını yukarı do ru, üst kısmını a a ı do ru katlayın (iki kat ın birle ti i yer ortada de il, hamurun alt yarısında olmalıdır).
26. Kenarların düzgün bir ekilde birle mesi gerekir, hamuru biraz çekerek kenarların iyi bir ekilde birle mesini sa layabilirsiniz, ancak üst üste gelmemelidir.
27. Ardından hamuru ikiye katlayın, sonra hamuru bir çeyrek döndürün, böylece açılma sa tarafta (bir kitap gibi) olur.
28. Hamurun üst ve alt kısımlarını merdane ile hafifçe bastırarak birle tirin.
29. E er hamur hala so uksa ve do ru kıvamdaysa, ikinci çift katlamaya geçebilirsiniz, aksi takdirde streç film ile sarın ve devam etmeden önce 30 dakika buzdolabında bekletin.
30. kinci çift katlamadan sonra, hamuru tekrar streç film ile sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
31. Dinlenmeden sonra, tekrar iki çift katlama yapın (ilk seferde oldu u gibi, hamur ısındıysa, yap ı ıyorsa veya ba ka bir sorun varsa, 3.
32. ve 4.
33. çift katlama arasında birkaç dakika buzdolabına koyabilirsiniz).
34. Son çift katlama yapıldıktan sonra, hamuru streç film ile sarın ve en az 3 saat buzdolabında bekletin.
35. Cookie : yumu ak tereya ı esmer eker toz eker tam yumurta un kabartma tozu bitter çikolata parçaları Yumu ak tereya ını ekerler, un ve kabartma tozu ile kar ı tırın.
36. Ardından yumurtayı ekleyin, sonra çikolata parçalarını ekleyin.
37. Cookie hamurunu 26cm çapında ve 2mm kalınl ında bir daire ekinde açın.
38. Cookie diskini pi irme süresine kadar dondurucuda bekletin.
39. Frangipane tarz ı cookie : Vanilyalı pastacı kreması : yumurta yumurta sarısı esmer eker mısır ni astası tam krema tam süt 1 vanilya çubu u tereya ı Yumurta, yumurta sarısı ve ekeri çırpın.
40. Mısır ni astasını ekleyin, iyice kar ı tırın.
41. Süt ve kremayı vanilya çubu u ile ısıtın.

42. Sıcak sıvıyı yumurtaların üzerine dökün, ardından her e yi tencereye geri dökün ve sürekli karı tırarak orta ate te koyula ana kadar pi irin.
43. Ate ten aldıktan sonra tereya ını ekleyin, iyice karı tırın, ardından kremayı do rudan kaplayın ve tamamen so uması için buzdolabında bekletin.
44. Fındık kreması : fındık tozu pudra ekeri yumu ak tereya ı 2 yumurta un Yumu ak tereya ını pudra ekeri, fındık tozu ve un ile karı tırın.
45. Yumurtaları teker teker ekleyin.
46. Fındık frangipane & çikolata parçaları : Fındık kreması Pastacı kreması çikolata parçaları çikolata-fındık sürme hamuru Pastacı kremasını fındık kreması ile karı tırın.
47. Çikolata parçalarını ekleyin.
48. E er benim gibi, dolgu malzemesini önceden hazırlıyorsanız ve dondurmak istiyorsanız, frangipane'yi 24cm çapında bir daire eklinde açın, fasulyenizi yerle tirin, yüzeyi düzle tirin ve üzerine sürme hamurunu ekleyin, ardından hepsini dondurucuya koyun.
49. Aksi takdirde, frangipane ve sürme hamurunu milföy hamurunun üzerine sıkı tırabilirsiniz, e er günü hazırlamak istiyorsanız.
50. Montaj & Piirme : 1 yumurta ve bir ka ık sıvı krema üzeri için Galette yapmak için 250- milföy hamurundan iki parça kesin.
51. Hamurları 2-3mm kalınlı ında açın (maksimum 4mm, e er daha fazla milföy hamuru istiyorsanız, ama daha kalın olmamalıdır aksi takdirde hamur düzgün pi mez).
52. Hamur daireleri yakla ık 27-28cm olmalıdır, böylece düzgün bir e kilde birle tirip kesebilirsiniz.
53. Dondurulmu frangipane diskini milföy hamurunun bir dairesinin ortasına yerle tirin (veya fasulyeyi unutmadan frangipane ve sürme hamurunu sıkı tırın) ve hamurun kenarlarına bir fırça ile biraz su sürün.
54. İkinci milföy hamuru dairesi ile kapatın ve iki hamuru birle tirmek için kenarına hafifçe bastırın.
55. Her e yi en az 1 saat buzdolabında veya dondurucuda bekletin.
56. Sonra, galette'yi son e kline (yani yakla ık 26cm çapında bir daire) kesmek için bir kesici veya çok keskin bir bıçak kullanarak kesin, böylece milföy hamurunu e zmemi olursunuz.
57. Galette'yi ters çevirin, böylece düz taraf üstte olur.
58. Yumurtayı krema ile çırpın.
59. Galette'nin üzerine ilk katı sürmek için bir fırça kullanın.
60. En az 30 dakika "kuruması" için bekletin, ardından ikinci katı sürün ve yine 30 dakika bekletin.
61. Elbette, galette cookie ile kaplanacak, bu yüzden üzeri için sürme zorunlu de il ama ben yine de milföy hamurunun daha çıtır olmasını sa lamak için yapmayı tercih ediyorum.
62. Piirme sırasında buharın çıkması için galette'nin yüzeyine birkaç küçük delik açın.
63. Galette'yi ya lı ka ı tla kaplı delikli bir tepsiye yerle tirin ve önceden 180°C'de 30 dakika pi irin.
64. Sonra fırından çıkarın ve üzerine cookie diskini ekleyin.
65. Galette'yi fırına geri koyun ve pi irmeyi tamamlamak için 10-15 dakika daha pi irin.
66. So umaya bırakın ve afiyet olsun!