

%100 Fıstıklı Kraliyet Pastası

Ingrédients

- 500g un T55
- 50g eritilmiş tereyağı
- 10g tuz
- 250g su
- 325g tereyağı
- 25g yumurta
- 10g yumurta sarısı
- 30g esmer şeker
- 30g mısır niastası
- 80g tam yağlı krema
- 80g tam yağlı süt
- 1 vanilya çubuğu
- 15g tereyağı
- 100g fıstık tozu
- 100g pudra şekeri
- 100g yumuşak tereyağı
- 2 yumurta
- 20g un
- 1 yumurta ve bir kağık sıvı krema üzeri için
- 85g doğranmış antep fıstığı

Préparation

1. Bu yıl 2026'nın ikinci galetesi, %100 antep fıstığı; her yıl en sevdiğiniz bûche fıstık oldu için, fıstıklı bir frangipane ile bir galette des rois tarifi de hoşunuza gidebilir diye düşündüm!
2. Aşağıda klasik hamur tarifini bulacaksınız (burada klasik, ama isterseniz ters hamur da yapabilir veya hazır bir hamur kullanabilirsiniz, bu durumda tereyağı ve yeterince kalın bir hamur bulmaya çalışın) ve tabii ki fıstıklı frangipane tarifini de.
3. Malzemeler :Ben Koro antep fıstıklarını kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (başlı de il).
4. Malzemeler :Ben ayarlanabilir halkalı bir merdane kullandım, böylece hamurun her yerinde eşit kalınlıkta ve homojen bir hamur elde ettim: benimki Guy Demarle'dan, FLAVIE10 referans kodu ile ilk siparişinizde 10 indirim alabilirsiniz.
5. Suyu, önceden eritilmiş tereyağını ve tuzu karıştırıcı kabına koyun.
6. Ardından unu ekleyin ve 1-2 dakika boyunca 1.
7. viteste yoğurun.
8. Hamur homojen hale geldiğinde yoğurmayı durdurun, çok uzun süre yoğursanız hamur elastik hale gelir.
9. Çalışma yüzeyini unlayın, hamuru çalışma yüzeyine koyun ve bir top haline getirin.
10. Hafifçe açarak küçük bir dikdörtgen elde edin, ardından üzerini streç film ile kaplayın ve en az 30 dakika soğutun.
11. Dinlenme süresinin bitiminden 10 dakika önce tereyağını buzdolabından çıkarın.
12. Tereyağına merdane ile birkaç kez vurun, elastik ama yumuşak veya sıcak olmamalıdır.
13. Tereyağı yumuşak, parlak ve elastik olmalı ama yapışkan olmamalıdır.
14. Tereyağını bir parça yağlı kağıdın ortasına koyun ve küçük bir dikdörtgen elde edecek şekilde katlayın.
15. Tereyağını bu yağlı kağıt "zarfında" homojen bir kalınlıkta açın, ardından soğutma için hamur ile birlikte

buzdolabına koyun, böylece aynı sıcaklıkta olurlar.

16. Sonrasında hamuru, tereya ından 2 kat daha geni ve aynı uzunlukta olacak ekilde açın.

17. Tereya ını hamurun ortasına yerle tirin ve hamuru tereya ını kaplayacak ekilde katlayın, tereya ı ile hamur arasında hava kabarcı ı kalmadı ından emin olun.

18. ki parçayı merdane ile hafifçe bastırarak birle tirin.

19. Sonrasında hamuru açın (gerekirse, çalı ma yüzeyini unlamayı unutmayın).

20. Hamur, geni li inden 3-4 kat daha uzun olmalıdır.

21. Sonrasında unu bir fırça ile silin, ardından çift katlama yapın: hamurun alt kısmını yukarı do ru, üst kısmını a a do ru katlayın (iki katın birle ti i yer ortada de il, hamurun alt yarısında olmalıdır).

22. Kenarlar düzgün bir ekilde birle melidir, hamuru biraz çekerek kenarların iyi bir ekilde birle mesini sa layabilirsiniz, ancak üst üste gelmemelidir.

23. Ardından hamuru ikiye katlayın ve hamuru bir çeyrek döndürün, böylece açılma sa a do ru gelir (bir kitap gibi).

24. Hamurun üst ve alt kısımlarını merdane ile hafifçe bastırarak kapatın.

25. E er hamur hala so uk ve do ru kıvamdaysa, ikinci çift katlamaya geçebilirsiniz, aksi takdirde streç film ile kaplayın ve devam etmeden önce 30 dakika buzdolabında bekletin.

26. kinci çift katlamadan sonra, hamuru streç film ile sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.

27. Dinlenmeden sonra, tekrar iki çift katlama yapın (ilk seferde oldu u gibi, hamur ısındıysa, yapı ıyorsa veya ba ka bir sorun varsa, 3.

28. ve 4.

29. çift katlama arasında birkaç dakika buzdolabına koyabilirsiniz).

30. Son çift katlama yapıldıktan sonra, hamuru streç film ile sarın ve en az 3 saat buzdolabında bekletin.

31. Yumurta, yumurta sarısı ve ekeri çırpın.

32. Mısır ni astasını ekleyin, iyice karı tırın.

33. Süt ve kremayı vanilya çubu u ile ısıtın.

34. Sıcak sıvıyı yumurtaların üzerine dökün, ardından hepsini tencereye geri dökün ve sürekli karı tırarak orta ate te koyula ana kadar pi irin.

35. Ate ten aldıktan sonra tereya ını ekleyin, iyice karı tırın, ardından kremayı do rudan kaplayın ve tamamen so uması için buzdolabında bekletin.

36. Yumu ak tereya ını pudra ekeri, fıstık tozu ve un ile karı tırın.

37. Yumurtaları teker teker ekleyin.

38. Fıstıklı frangipane : Fıstık kreması Pastacı kreması Bütün fıstıklar Pastacı kremasını fıstık kreması ile karı tırın.

39. E er benim gibi, dolgu malzemesini önceden hazırlıyorsanız ve dondurmak istiyorsanız, frangipane'yi 24cm'lik bir daireye yayın, fasulyenizi yerle tirin ve yüzeyi düzle tirin, ardından hepsini dondurucuya koyun.

40. Aksi takdirde, frangipane'yi milföy hamurunun üzerine sıkabilirsiniz, e er günü geldi inde hazırlamak istiyorsanız.

41. Galette yapmak için 250- milföy hamurundan iki parça kesin.

42. 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).

43. Hamur daireleri yakla ık 27-28cm olmalıdır, böylece düzgün bir ekilde birle tirip kesebilirsiniz.

44. Dondurulmu frangipane dairesini milföy hamurunun bir dairesinin ortasına yerle tirin (veya sıkın, fasulyeyi unutmayın) ve hamurun kenarlarına bir fırça ile biraz su sürün.

45. kinci milföy hamuru dairesi ile kapatın ve kenarları hafifçe bastırarak iki hamuru birle tirin.
46. Hepsini en az 1 saat buzdolabında veya dondurucuda bekletin.
47. Sonrasında galette'yi son ekline (yani yakla ık 26cm'lik bir daire) kesmek için bir kesici veya çok keskin bir bıçak kullanarak kesin, böylece milföy hamurunu ezmemi olursunuz.
48. Galette'yi ters çevirin, böylece düz taraf üstte olur.
49. Yumurtayı krema ile çırpın.
50. Galette'nin üzerine ilk kat doruk için bir kat sürün.
51. En az 30 dakika "kuruması" için bekletin, ardından ikinci bir kat sürün ve 30 dakika daha bekletin.
52. Daha sonra, bir bı a ın ucu ile galette'nizi süsleyebilirsiniz, e er benim gibi pi irdikten sonra antep fıstı ı ile kaplayacaksanız bu gerekli de ildir.
53. Galette'nin yüzeyine pi irme sırasında buharın çıkmasına izin vermek için birkaç küçük delik açın.
54. Galette'yi ya lı ka ıtla kaplı delikli bir tepsiye yerle tirin ve önceden 180 C'ye ısıtılmı fırına 30-40 dakika koyun.
55. So uması için bir tel ızgaranın üzerine bırakın, ardından bir urup hazırlayabilirsiniz (su için eker kaynatılır), fırça ile galette'nin üzerine sürün ve hemen do ranmı antep fıstıklarının yapı tırın, ardından afiyetle yiyebilirsiniz!