

Pekan cevizli ve sütlü çikolatalı kral galettesi

Ingrédients

- 375g T55 un
- 7g tuz
- 185g su
- 50g tereya ı
- 200g turta tereya ı
- 50g tereya ını eritin. Suyla karı tırın, ardından tuz ve unu ekleyin. Küçük hızda 2-3 dakika yo urun, ardından top haline getirin, küçük bir dikdörtgen halinde açın ve en az 45 dakika buzdolabında dinlendirin.
- 75g süt
- 15g yumurta
- 10g eker
- 5g mısır ni astası
- 40g Jivara sütlü çikolata (40% kakao)
- 50g pomad tereya ı
- 50g pudra ekeri
- 50g pekan cevizi tozu
- 5g un
- 1 yumurta
- 40g sütlü çikolata
- 25g pekan cevizi
- 1 yumurta ve parça krema for for glaze

Préparation

1. Bu 2022 epifanisi için ikinci galette, bu sefer yeniden ziyaret edildi çünkü sütlü çikolata ve pekan cevizi ile doldurulmu .
2. Tarif klasik bir frangipane'den daha karma ık de il, sadece pasta kremasına çikolata ekleyip bademi pekan cevizi ile de i tirmek yeterli . Daha çikolatalı bir galette isterseniz, unun küçük bir kısmını eker ilavesiz kakao ile de i tirerek kakaolu bir milföy hamuru hazırlayabilirsiniz.
3. Son olarak, evde milföy hamuru yapmaya zamanınız yoksa, marketten iki adet tereya lı milföy hamuru satın alabilir ve sadece iç harcını hazırlayabilirsiniz!
4. Ekipman: Çırpıcı Mardane Delikli tepsi Malzemeler: Koro pekan cevizi kullandım: Tüm site için %5 indirim ile ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
5. Valrhona Jivara çikolatası kullandım: Tüm site için %20 indirim ile ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
6. Hazırlık süresi: 1h30, çokça dinlenme ve 40 dakika piirmeYakla ık 25 cm çapında bir galette için: Milföy Hamuru: T55 un tuz su tereya ı turta tereya ı Bu miktarlar ile alette yapabilirsiniz.
7. Gelecek kullanımlar için hamur parçalarını dondurabilirsiniz.
8. tereya ını eritin.
9. Suyla karı tırın, ardından tuz ve unu ekleyin.
10. Küçük hızda 2-3 dakika yo urun, ardından top haline getirin, küçük bir dikdörtgen halinde açın ve en az 45 dakika buzdolabında dinlendirin.
11. Buzdolabında dinlendikten sonra, tereya ını mardane ile çalı ın (amaç onu macun haline getirmemek, daha çok esnek bir doku kazandırmak; bunun için tereya ına mardane ile vurun, ardından katlayıp do ru doku elde edilene kadar tekrar edin), ardından ka ıtla kaplı bir kareye yayın.
12. Daha sonra, hamuru tereya ı ile aynı geni likte ve üç kat daha uzun bir dikdörtgen halinde açın.
13. Tereya ını ortasına yerle tirin.

14. Hamuru tereya ını kapatacak ekilde katlayın.
15. Hamuru dörtte bir döndürün, ardından açarken hamurun bozulmaması için üst ve alt kısmını dzle tirin.
16. Hamuru büyük bir dikdörtgen olarak açın.
17. Hamuru a a ıdaki foto raftaki gibi katlayın: hamurun üst kısmının büyük bir bölümünü a a ıya do ru, alt kısmının küçük bir bölümünü yukarıya do ru getirerek katlayın.
18. ki parça üst üste gelmemelidir.
19. Hamuru tekrar ikiye katlayın: Hamuru dörtte bir döndürün, ardından aynı süreci tekrar edin (açın, katlayın).
20. ki çift tur gerçekle tirdiniz.
21. Bu a amada, hamuru plastik sargıya sarın ve 3 ila 45 dakika buzdolabına koyun (ihtiyaç halinde, hamur çok çabuk ısınır, her tur arasında serin tutabilirsiniz).
22. Dinlendikten sonra, aynı süreci tekrar edin: iki çift tur yapın, ardından hamuru en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
23. Pastacı Kreması: süt yumurta eker mısır ni astası Jivara sütlü çikolata (40% kakao) Sütü ısıtın.
24. Yumurta ile ekeri ve mısır ni astasını çırpın.
25. Sıcak sütü üzerine dökün ve ardından tüm karı ımı tencereye dökerek sürekli karı tırarak orta ate te koyula masını sa layın.
26. Kremayı ikolatanın üzerine dökün, iyice karı tırın, ardından kremayı direkt temasa geçecek ekilde sarmalayın ve buzdolabında so utmaya bırakın.
27. Pecan Cevizi Kreması: pomad tereya ı pudra ekeri pecan cevizi tozu un 1 yumurta Pomad tereya ını pudra ekeri ile karı tırın.
28. Ardından pecan tozunu ekleyin, un ile devam edin ve yumurtayla bitirin.
29. Frangipane: sütlü çikolata pecan cevizi Pastacı kremasını ırpıcı ile açın, ardından pastacı kreması ve pecan kremasını karı tırın.
30. Daha sonra kabaca do ranmı pecan cevizlerini ve çikolatayı ekleyin.
31. Montaj ve Piirme: 1 yumurta ve parça krema for for glaze Milföy hamurunuzu 4 e it parçaya ayırın.
32. Sadece bir galette yapıyorsanız, iki parçayı dondurabilirsiniz.
33. Hamurlardan birini yakla ık 25cm çapında bir daire kesebilecek ekilde açın.
34. Hamurun zerine yakla ık 2cm bo luk bırakarak frangipane yayın.
35. Bu a amada oyunca ı ekleyip kremaya bastırın.
36. Hamurun kenarına biraz su sürün (ikinci katın birinci kata yapı ması için).
37. kinci hamuru açın ve frangipane'in üzerine kaplayın.
38. ki hamurun birbirine yapı ıp ta maması için kenarlara hafifçe bastırın.
39. Keskin bir bıçak veya maket bıa ı ile hamuru daire ekinde kesin.
40. Galette'i en az 1h30 buzdolabında bekletin (gece boyu bekletebilirsiniz).
41. Daha sonra galette'i çevirin ve yumurtayı bir tutam krema ile sürün (dikkat edin, yanlara ta mamalı, aksi takdirde pi me sırasında katlanmasını önler).
42. 30 dakika buzdolabında bekletin.
43. Daha sonra ikinci kez sürün ve tekrar 30 dakika buzdolabında bekletin.
44. Son olarak, istedi iniz deseni bıçak ucu ile izin.
45. Piirme sırasında buharın çıkması ve galette'n patlamaması için yüzeyde 3-4 yer delin.
46. 180°C önceden ısıtılmı fırında 35 ila 40 dakika piirin, ardından bir tel üzerinde so utun ve tadını

çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com