

Frangipanlı kral pastası (badem veya fındık)

Ingrédients

- 375g T55 un
- 7g tuz
- 185g su
- 50g tereya ı
- 200g merdaneleme tereya ı
- 50g tereya ını eritin. Suyla karı tırın, ardından tuz ve unu ekleyin. 2 ila 3 dakika dü ük hızda yo urun, ardından bir top olu ana kadar ekil verin, küçük bir dikdörtgen halinde açın ve en az 45 dakika buzdolabında bekletin.
- 70g süt
- 15g yumurta
- 15g eker
- 8g mısır ni astası
- 50g yumu atılmış tereya ı
- 50g pudra ekeri
- 50g fındık tozu
- 10g un
- 1 yumurta
- 1 yumurta ve az miktarda krema ile cilalama için

Préparation

1. Yılın ilk galette tarifine ba larken klasiklerle ba lıyorum: frangipane!
2. Ben fındık tozu kullandım, ancak kullandı ınız kuruyemi ½e olursa olsun tarif aynıdır, bu yüzden fındı ı badem, antep fıstı ı, pecan cevizi ile de i tirebilirsiniz.
3. Daha belirgin bir tat istiyorsanız, pastacı kremanıza bir ka ık kuruyemi ¼üresi de ekleyebilirsiniz.
4. Merdanelerinizi hazırlayın!
5. Malzemeler: Çırpıcı Merdane Delikli tepsi Malzemeler: Koro fındık tozu kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %5 indirim (affili olmayan).
6. Valrhona firmasından Norohy vanilya kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %20 indirim (affili).
7. Hazırlık süresi: 1 saat 30 dakika, bol dinlenme ve 40 dakika piirme Yakla ık 25cm çapında bir galette için: Milföy hamuru: T55 un tuz su tereya ı merdaneleme tereya ı Bu miktarlarla alette yapabilirsiniz.
8. Tabii ki, gelecekteki bir kullanım için hamurlarınızı dondurabilirsiniz.
9. tereya ını eritin.
10. Suyla karı tırın, ardından tuz ve unu ekleyin.
11. 2 ila 3 dakika dü ük hızda yo urun, ardından bir top olu ana kadar ekil verin, küçük bir dikdörtgen halinde açın ve en az 45 dakika buzdolabında bekletin.
12. Buzdolabında dinlendirildikten sonra tereya ını merdane ile çalı tırın (amaç tereya ını krema yapmamak, esnek, kırılmayan bir yapı vermektir.
13. Bunun için tereya ına merdane ile vurun, katlayın ve do ru doku elde edilene kadar tekrarlayın) ve ardından kare ekilde katlanmış ı ka lı ka ıda yayıp koyun.
14. Daha sonra, nemlendirilmi ı hamuru tereya ı ile aynı geni likte ve üç kat daha uzun bir dikdörtgen halinde açın.
15. Tereya ını ortasına yerle tirin.
16. Hamuru, tereya ını kapatacak ekilde katlayın.

17. Hamuru çeyrek tur çevirin, ardından üst ve alt kısmı düzle tirin ki hamuru açarken bozulmasın.
18. Hamuru büyük bir dikdörtgen halinde açın.
19. A a ıdaki foto rafta gösterildi i gibi hamuru katlayın: hamurun üst kısmının büyük bir bölümünü alta ve alt kısmının küçük bir bölümünü üst tarafa do ru bükün.
20. ki kısım örtü memelidir.
21. Hamuru tekrar ikiye katlayın: Hamuru çeyrek tur çevirin, ardından aynı i lemi tekrar edin (açın, katlayın).
22. ki çift tur tamamladınız.
23. Bu noktada, hamuru streç filme sarın ve 3 ila 45 dakika buzdolabında bekletin (gerekirse, hamur çok hızlı ısınır, her tur arasında so utabilirsiniz).
24. Dinlendikten sonra, aynı prosese yeniden ba layın: iki çift tur yapın, ardından hamuru en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
25. Pastacı kreması: süt yumurta eker mısır ni astası ½vanilya çubu u Sütü vanilyayla ısıtın.
26. Yumurtayı eker ve mısır ni astası ile çırpın.
27. Üzerine sıcak sütü dökün, ardından hepsini tekrar tencereye dökün ve sürekli karı tırarak orta ate te kalınla ın.
28. Temas yöntemiyle kaplayın ve buzdolabında so utun.
29. Fındık kreması: yumu atılmış ½ereya ı pudra ekeri fındık tozu un 1 yumurta Yumu atılmış ½ereya ı ile pudra ekerini karı tırın.
30. Ardından fındık tozunu, ardından unu ekleyin ve yumurtayı ekleyerek bitirin.
31. Frangipane: Pastacı kremasını bir çırpıcı ile açıp, ardından pastacı kreması ile fındık kremasını karı tırın.
32. Montaj ve pi irme: 1 yumurta ve az miktarda krema ile cilalama için Milföy hamurunuzu 4 e it parçaya ayırın.
33. Sadece bir galette yapıyorsanız, iki parçayı dondurabilirsiniz.
34. Hamurlardan birini yakla ık 25 cm çapında bir daire çıkarabilecek ekilde açın.
35. Frangipane'i hamurun üzerine, tüm kenarlarda yakla ık 2 cm bo ırarak yayın.
36. Bu noktada frangipane'nin içine bir kraliyet sembolü ekleyin.
37. Hamurun kenarına çok az su sürün (ikinci hamurun birincisine yapı ması için).
38. kinci hamuru açıp frangipane'in üstüne yerle tirin.
39. ki hamurun birbirine yapı ması ve pi irme sırasında sızıntı olmaması için hafifçe kenarlarına bastırın.
40. Keskin bir bıçak veya keski kullanarak hamuru yuvarlak olacak ekilde kesin.
41. Galette'i buzdolabında en az 1 saat 30 dakika bekletin (tüm gece bekletebilirsiniz).
42. Ardından galette'i ters çevirin ve dövülmü ½umurta ve bir damla krema karı ımı ile ilk kez cilalayın (cilayı dikkatlice yayıp kenarlarına akmamasına dikkat edin, böylece pi irme sırasında katmanlar geli ir).
43. 30 dakika buzdolabında bekletin.
44. Ardından ikinci kez cilalayın ve tekrar 30 dakika buzdolabında bekletin.
45. Son olarak, arzu edilen desenle bir bıçak yardımıyla ızın.
46. Galettenin pi irme sırasında patlamaması ve buharın kaçabilmesi için 3 veya 4 yerinden delin.
47. Önceden 180°C'de ısıtılmış ½ızında 35-40 dakika pi irin ve ardından bir ızgara üzerinde hafifçe so umasını bekleyin ve keyfini çıkarın!