

Limon & fıstık kral galetası

Ingrédients

- 50g eritilmi tereya ı
- 10g tuz
- 250g su
- 325g tereya ı
- 30g eker
- 1 limon kabu u rendesi
- 15g mısır ni astası
- 80g limon suyu
- 50g süt
- 75g pudra ekeri
- 100g toz fıstık
- 15g mısır ni astası
- 2 yumurta

Préparation

1. Epifani 2023'ü kapatmak için son bir galette tarifi!
2. Bu sefer fıstık ve limon versiyonu (isterseniz kolayca badem ve limon veya fındık ve limon versiyonuna dönü türebilirsiniz).
3. Bu tarifte fıstıktan daha fazla limon tadı alırsınız, tersi bir tercih ederseniz, franji ana fıstık püresi ekleyebilir ve/veya pastacı kremasındaki limon suyunu azaltabilirsiniz.
4. Son olarak, her zamanki gibi, e er ev yapımı yapmak istemezseniz, ticari milföy hamuru kullanabilirsiniz!
5. Malzemeler: Çırpıcı Merdane Delikli tepsi Sıçratma torbası 18mm duy çindekiler: Kullandı ım fıstıklar Koro: Tüm site için %5 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (ba lantısız).
6. T55 un eritilmi tereya ı tuz su tereya ı Eritilmi tereya ı ve tuzu mikserin kancasına suyla birlikte koyun.
7. Sonra unu ekleyin ve 1 ila 2 dakika boyunca dü ük hızda yo urun.
8. Hamur homojen hale geldi inde yo urmayı bırakın, yoksa hamur elastik olacaktır.
9. Tezgahı unlayın, hamuru tezgahın üzerine koyun ve bir top yapın.
10. Hafifçe açarak küçük bir dikdörtgen elde edin, ardından üzerini filmle kaplayın ve en az 30 dakika so utun.
11. Hamur dinlenmesinin bitimine 10 dakika kala, tereya ını buzdolabından çıkarın.
12. Tereya ı defalarca merdane ile vurarak elastik ama yumu ak veya sıcak olmayan bir kıvam elde edin.
13. Tereya ı yumu ak, parlak ve elastik olmalıdır ama yapı kan olmamalıdır.
14. Tereya ını bir par ömen ka ıdının ortasına koyun ve küçük bir dikdörtgen elde edecek ekilde katlayın.
15. Tereya ını bu "zarf"ın içinde homojen bir kalınlık sa layacak ekilde açın, ardından hamurla aynı sıcaklıkta olması için buzdolabına koyun.
16. Sonra, hamuru, tereya ından iki kat daha geni ve aynı uzunlukta olacak ekilde açın.
17. Tereya ını hamurun ortasına koyun ve tereya ı hapsedecek ekilde hamuru katlayın, tereya ı ile hamur arasında hava kabarcı ı kaçırmamaya dikkat edin.
18. ki elementi merdane ile bastırarak yapı tırın.
19. Daha sonra hamuru açın (gerekirse, tezgahı unlayın).
20. Hamur geni li inden 3-4 kat daha uzun olmalıdır.
21. Sonra unları fırçayla çıkartın ve çift tur yapın: hamurun altını biraz yukarı, ardından üstünü a a ı do ru

katlayın (iki kenarın birle t i i yer tam ortada de il, hamurun alt yarısında olmalıdır).

22. Kenarlar düzgün bir ekilde birle melidir, kenarların iyi birle mesi için hamuru biraz çekebilirsiniz, ancak üst üste gelmemelidir.

23. Sonra, hamuru ikiye katlayın ve hamuru bir çeyrek tur döndürün, böylece açılı sa tarafta olur (kitap gibi).

24. Hamurun üst ve altını merdane ile hafifçe bastırarak birle tirin.

25. Hamur hala so uksa ve do ru kıvamdaysa, ikinci çift turla devam edebilirsiniz; aksi takdirde, sarıp 30 dakika boyunca so utucuya koyarak devam edebilirsiniz.

26. kinci çift turdan sonra, hamuru sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.

27. Dinlendikten sonra iki çift turu tekrar yapın (ilk seferde oldu u gibi, hamurunuzun ısınmı gibi hissettirilirse veya yapı kanla ırsa veya ba ka bir sorun varsa, 3.

28. ve 4.

29. çift tur arasında birkaç dakika so utucuda beletebilirsiniz).

30. Son çift tur tamamlandıktan sonra, hamuru sarın ve en az 30 dakika boyunca tekrar so utun.

31. Limon Fıstık Franjipan: Limon Pastacı Kreması: 2 yumurta sarısı eker imon kabu u rendesi mısır ni astası limon suyu süt Sütü ısıtın.

32. Yumurta sarısını eker, rende limon kabu u ve mısır ni astası ile karı tırın.

33. Limon suyunu ekleyin.

34. Sıcak sütü önceki karı ımın üzerine dökün, ardından her eyi tavaya geri dökün.

35. Orta ate te, sürekli karı tırarak koyula tırın.

36. Kremayı yüzeye de ecek ekilde kaplayın ve tamamen so utmak için buzdolabına koyun.

37. Kreması: tereya ı pudra ekeri toz fıstık mısır ni astası 2 yumurta Pudra ekeri, toz fıstık ve mısır ni astası ile yumu amı tereya ını karı tırın.

38. Yumurtaları ekleyin.

39. Franjipan: Pastacı kremasını fıstık kremasıyla karı tırın, ardından montaja kadar buzdolabında bekletin.

40. Pi irme: Üzeri için 1 yumurta Yakla ık 270 ila arası iki milföy hamuru parçası alın.

41. Yakla ık 30 cm çapında iki daire açın.

42. Üzerine franjipani sıkın ve bu a amada baklayı ekleyin.

43. kinci hamurla örtün, kenarları suyla iyice yapı tırın.

44. Galette'yi en az 1 saat so utun (gerekirse bir gece bırakabilirsiniz).

45. Sonra galette'yi ya lı ka ıtlı kaplı bir tepsiye ters çevirin.

46. Galette'yi biraz çırpılmış yumurta ile ilk kez üzerini sürün.

47. Galette'yi tekrar buzdolabına koyun ve 30 dakika bekletin.

48. kinci kez üzerini sürün, ardından tekrar 30 dakika buzdolabına koyun.

49. Son olarak, istenen motifte çizikler atın.

50. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika pi irin, ardından biraz so umasını bekleyin ve keyfini çıkarın!