

GALETTE DE ROIS CLASSICA

Dose per circa 6 galette

Pasta sfoglia

- | | |
|--|---------------|
| • Farina 00 280W – p/l 0,5 | g 2000 |
| • Burro di Latteria 82% mg Corman - blocchi | g 600 |
| • Sale | g 50 |
| • Acqua a 10 ° C | g 760 |
| • Burro Corman Express 82% mg - placche | g 1000 |



Realizzare un impasto grezzo, asciutto e uniforme mescolando tutti gli ingredienti, tranne l'acqua. Poi aggiungere acqua (e aceto), mescolare a bassa velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo, avendo cura di non lavorarlo troppo. Dare una forma rettangolare al pastello (40 x 60 cm), metterlo su una teglia, coprire con pellicola trasparente e lasciarlo riposare almeno 5 ore in frigorifero. Dopo aver lasciato riposare la pasta, dare 2 pieghe da 4 la sera prima, lasciare tutta la notte in frigorifero e il mattino successivo dare le ultime 2 pieghe da 4. Lasciare riposare in frigo per un paio d'ore prima dell'utilizzo.

Farcitura

- | | |
|--|--------------|
| • Burro di Latteria 82% mg Corman - blocchi | g 400 |
| • Zucchero | g 500 |
| • Farina di mandorle | g 550 |
| • Farina | g 50 |
| • Uova | g 350 |
| • Tuorli | g 50 |
| • Sale | q.b. |
| • Alcune gocce di estratto di mandorle | |
| • se necessario, per rinforzare il gusto | |

Montare burro e zucchero. Aggiungere un pizzico di sale e le uova, una alla volta. Poi aggiungere i tuorli, la farina di mandorle, l'estratto di mandorle e la farina setacciata. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Eventualmente lasciarlo raffreddare in frigorifero prima di lavorarlo.

Finitura

Prendere 3 cerchi, uno da 22 cm di diametro, uno da 23 cm e uno da 21 cm. Laminare la pasta a 2 mm (2,5 mm nel caso si utilizzi una pasta sfoglia al cacao) e lasciarla riposare per un po'. Dopo averla raffreddata, coppare 14 dischi da 22 cm e 14 da 23 cm. Utilizzare i dischi da 22 cm come base, mettere in frigorifero i dischi da 23 cm. Con l'aiuto di un sac à poche dressare circa 150 g di farcitura sul disco di base, rimanendo a circa 3 cm dai bordi. Farcire tutte le galette, aggiungendo eventualmente delle guarniture, e rimettere in frigorifero. Togliere dal frigo le basi farcite e bagnare leggermente i bordi. Ricoprirle con i dischi da 23 cm di diametro e premere bene i bordi.

#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Decorazione

Prendere il cerchio da 21 cm, centrarlo sulla gallette, coppare e togliere la pasta in eccesso. Rimettere subito le gallette in congelatore per facilitare la fase di decorazione. Iniziare la decorazione dalla prima gallette raffreddata, capovolgerla in modo che la base sia rivolta verso l'alto. Spennellare un composto di tuorli e latte, ed eventualmente un po' di colorante rosso, per dare più colore in fase di cottura. Creare le decorazioni con la punta di un coltello.

Cottura

Riscaldare il forno a 205 °C e cuocere a questa temperatura per 15 minuti, poi abbassare la temperatura a 180 °C e cuocere per altri 15 minuti.

Consigli:

- Lavorare sempre la pasta ben fredda e lasciarla riposare un po' una volta laminata, prima di lavorarla. Non laminare subito la pasta allo spessore desiderato, ma farlo in più fasi per evitare possibili deformazioni della pasta.
- Scaldare bene il forno prima di infornare, per ottenere una pasta ben sfogliata e ben cotta. Non cuocere troppo per evitare che la torta si asciughi.