



Galette des Rois

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 35 Min.
Porzioni 8
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

100 g di mandorle, intere

50 g di zucchero

Caramellare lo zucchero in una padella, aggiungere le mandorle, mescolare e lasciar raffreddare su un pezzo di carta da forno.

300 g di mandorle, spellate, macinate

50 g di pistacchi, interi

150 g di zucchero a velo

150 g di burro

150 g di uova

Versare tutti gli ingredienti insieme alle mandorle caramellate in un frullatore e frullare. Versare il composto di frutta secca in un sac à poche.

2 pasta sfoglia, rotonda, ø 32 cm

Stendere 1 pasta sfoglia e bucherellarla bene con la forchetta. Versare il composto di frutta secca sulla pasta sfoglia, procedendo in cerchi dall'interno verso l'esterno e lasciando un bordo di 2 cm. Coprire con la seconda pasta sfoglia. Premere i bordi con forza. Ripiegare i bordi sulla pasta e girare la pasta. Adagiare la galette su una teglia rivestita con carta da forno.

Inserire la teglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 210 °C per 35 Min.

Lasciar raffreddare brevemente la galette. Servire.





Consigli

Per un effetto ottico migliore, si può congelare la gallette per 30 minuti prima di cuocerla in forno, in modo che la pasta sfoglia mantenga meglio la sua forma durante la cottura.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il

08.01.2022

