Galette de Cerezas y Pistachos

Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Armado

Cerezas en almíbar: c/n

Crema frangipane

Almendras peladas: 50 grs
Almidón de Maíz: 30 grs
Azucar: 100 grs
Huevos: 2 Unidades
Licor de cerezas: 30 cc
Manteca: 100 grs
Pistachos: 50 grs

Doradura

Jalea abrillantadora: c/n
Pistachos caramelizados: c/n

Hojaldre

Agua: 225 cc
Harina: 500 grs
Manteca: 300 grs
Sal: 10 grs

Preparación de la Receta

Hojaldre

- Trabajar en batidora el amasijo con gancho *harina*, agua y sal hasta tomar la masa y formar un bollo.

- Envolver con film y dejar reposar a temperatura ambiente 30 minutos.
- En un bol mezclar *manteca* pomada con *harina* hasta integrar para el empaste.
- Extender sobre film y darle forma rectangular.
- Reservar en frío por 1 hora.
- Estirar el amasijo en un rectángulo de 30 x 40 y colocar el empaste en el centro.
- Encerrar el empaste con el amasijo y estirar de 2 cm de altura.
- Para la primera vuelta simple doblar en tercios superpuestos y dejar reposar 20 minutos en heladera.
- Estirar nuevamente de 2 cm y dar una vuelta doble doblando en cuartos superpuestos siempre colocando para estirar la abertura de las vueltas para la persona.
- Para terminar la masa dar otra vuelta simple y una última vuelta doble.
- Reservar en heladera.
- Estirar láminas de 3 mm y reservar en frío.

Crema

- Procesar las almendras y los pistachos hasta obtener un polvo fino.
- Batir la *manteca* con el azúcar hasta *blanquear*.
- Incorporar las almendras, los huevos, el almidón, y por último el *licor*.

Armado

- Colocar un disco de *hojaldre* y poner la *crema* en círculo a 4 cm del borde y un espesor de 2 cm.
- Hundir algunas cerezas y pincelar con *huevo* el borde.
- Tapara con el segundo disco y sellar los bordes.
- Pintar con doradura y hornear a 180 °C por 35 minutos.
- Al salir del horno pincelar con jalea abrillantadora y decorar con pìstachos caramelizados, algunas cerezas y hojas de oro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galette-de-cerezas-y-pistachos