

TARTA DE ALMENDRAS FRANCESA (Galette des Rois)

 solgundaker.com/blog/tarta-de-almendras

13 de marzo de 2023

PREPARACIÓN: 30 MIN | COCINA: 30 MIN | PORCIONES: 12

INGREDIENTES

Pasta

2 láminas de pasta de hojaldre (congelada)

Relleno de Frangipane de Almendras

- 2/3 de taza de azúcar glass
- 75 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo + 1 yema
- 1½ tazas de harina de almendras
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 2 cdas de ron oscuro (opcional)
- ¼ cdta de esencia de almendras

Glaseado

- 1 yema de huevo
- cdas de crema de leche

PREPARACIÓN

1. Retirar la pasta de hojaldre del congelador 1 hora antes de trabajar. Enharinar ligeramente la superficie de trabajo y estirar las dos láminas de pasta (esta pasta congelada generalmente viene en presentación de rollos). Con un cuchillo filoso y ayuda de algún objeto circular, como un plato, cortar 1 disco de aproximadamente 20 cm de cada lámina para finalmente obtener 2 discos. Colocar en el refrigerador mientras elabora el relleno.
2. Para el frangipane de almendras, colocar en un tazón grande todos los ingredientes del relleno y mezclar con una cuchara de madera o espátula de hule hasta obtener una mezcla homogénea. Apartar.
3. Elaboración de la galette: Laminar una bandeja para horno con papel para hornear o una alfombrilla de silicón. Colocar uno de los discos de pasta de hojaldre en la bandeja laminada. Con una cuchara, colocar el relleno en el centro, y luego, con una espátula, esparcir el relleno formando un círculo y dejando un borde de 2 cm de pasta libre (puede ser que no se utilice todo el relleno pero es importante dejar el borde).
4. En un tazón pequeño, mezclar la yema y crema de leche del glaseado y pintar en el borde de 2 cm de pasta de hojaldre con ayuda de una brocha de pastelería. Cuidadosamente colocar el segundo disco de pasta sobre el relleno de frangipane de almendras. Presionar suavemente con los dedos para sellar el borde.
5. Con la parte de atrás de un cuchillo, marcar la parte de afuera de pasta en el borde de 2 cm todo alrededor. Este paso terminará de sellar la tarta y formará un borde decorativo. Continuar con la decoración utilizando la parte de atrás del cuchillo, comenzando en el centro de la tarta y formando una espiral hacia el borde. Repetir este paso hasta marcar toda la tarta.
6. Pintar toda la superficie de la tarta con el glaseado utilizando una brocha de pastelería. Precalear el horno a 375°F. Colocar la tarta en el centro del horno precalentado y hornear por 30-35 minutos hasta que dore.
7. Servir 10 minutos después de retirar del horno.