

Sandwich japonais aux fraises (inspiration mark & spencer)

Préparation

1. J'ai utilisé le robot Kenwood Cooking Chef pour réaliser le pain brioché & la chantilly : avec le code FLAVIE, vous avez 3 accessoires offerts pour l'achat d'un robot.
2. Si vous avez déjà un robot Chef et que vous souhaitez vous équiper en accessoires, le code FLAVIE2 vous permet d'avoir 15% de réduction sur tous les accessoires.
3. J'ai utilisé le deuxième pain brioché comme une brioche classique.
4. Faites ensuite épaissir à feu doux en mélangeant sans cesse jusqu'à épaississement.
5. Débarrassez et laissez refroidir.
6. Pour la pâte : de levure fraîche de lait entier de farine T45 ou de gruau de sucre de sel 1 œuf de beurre Emiettez la levure fraîche au fond de la cuve du robot muni du crochet.
7. Ajoutez le lait, puis la farine, le sucre, le sel, l'œuf et le tangzhong préparé précédemment.
8. Pétrissez pendant 5 à 10 minutes, la pâte doit être lisse et se détacher des parois du bol.
9. Ajoutez le beurre coupé en cubes, et pétrissez à nouveau pendant quelques minutes.
10. La pâte est prête quand elle se détache à nouveau des parois du bol, qu'elle est lisse, non collante, et qu'elle forme un voile sans se déchirer quand on l'étire (comme sur la photo).
11. Laissez la pâte pousser pendant minimum 3 heures (si possible une nuit) au réfrigérateur.
12. Découpez la pâte en deux morceaux, étalez-les en rectangles de la longueur de vos moules à cake, puis roulez-les pour obtenir des « boudins ».
13. Placez les pains briochés dans les moules beurrés, puis laissez-les pousser pendant environ 1h30, la pâte doit doubler de volume.
14. Ensuite, enfournez-les pendant environ 25 minutes à 180°C.
15. Laissez refroidir totalement avant la suite de la recette.
16. La chantilly : (quantités pour 1 pain brioché donc 8 tranches de pain / 8 petits sandwiches triangles) de crème liquide entière de sucre glace Extrait de vanille (optionnel) Fouettez la crème avec le sucre et la vanille jusqu'à obtention d'une chantilly.
17. Mettez-la en poche.
18. Le montage : Environ de fraises, à couper en morceaux si elles sont trop grosses Les quantités de fraises et de chantilly sont données à titre indicatif, vous pouvez augmenter ou diminuer certaines quantités si vous voulez un résultat avec plus de crème ou plus de fruits au contraire.
19. Coupez le pain en 8 tranches, étalez une fine couche de chantilly dessus.
20. Ajoutez les fraises, puis comblez les trous avec la chantilly.
21. Refermez avec une deuxième tranche de pain.
22. Mettez au frais pendant quelques minutes (pour faciliter la découpe), puis coupez les sandwiches en deux pour obtenir le format triangulaire et régalez-vous !