

Tropézienne au café

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 245g de farine
- 7g de levure fraîche de boulanger
- 85g de beurre
- 30g de sucre
- 1 œuf
- 10cl de lait
- 5g de sel
- 150g de crème liquide entière (1)
- 225g de lait entier environ + 150g de lait
- 100g de grains de café concassés
- 75g de sucre
- 3 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 45g de maïzena
- 1 feuille (2g) de gélatine (optionnel selon la température extérieure, mais si vous utilisez de la crème à 30 et pas 35% de MG je vous conseille de la mettre, la crème tiendra mieux)
- 300g de crème liquide entière à 35% de MG (2)

Préparation

1. A nouveau une recette de classique de la pâtisserie française aujourd'hui, celle de la tropézienne.
2. J'ai quand même fait une petite modification, j'ai parfumé la crème au café, et pour un résultat plus léger j'ai décidé de réaliser une crème diplomate (pâtissière + chantilly) au lieu d'une crème mousseline (pâtissière + beurre) souvent utilisée pour les tropéziennes.
3. J'ai utilisé la recette de la brioche de Nicolas Paciello, que j'adore et qui est même faisable à la main si vous n'avez pas de robot.
4. Vous pouvez bien sûr utiliser cette recette pour la base de la tropézienne en parfumant ensuite la brioche et la crème comme vous le voulez (fleur d'oranger, vanille...).
5. Dans le bol du robot muni du crochet, mélangez la farine, le sucre et le sel puis ajoutez l'œuf.
6. Pétrissez tout en ajoutant petit à petit le lait.
7. Il faut pétrir pendant environ 10 minutes, de façon à avoir une pâte homogène et qui se décolle des parois du bol.
8. Incorporez ensuite le beurre et continuez à pétrir en petite vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau des parois du bol, et qu'elle soit bien lisse et élastique.
9. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pendant 2 heures.
10. Après le repos, dégazez la pâte et étalez-la de façon à avoir un cercle de 22cm de diamètre.
11. Placez-la dans un cercle beurré de 24cm, et laissez-la pousser pendant environ 1h30.
12. Préchauffez le four à 200°C.
13. Fouettez un œuf avec un peu de crème ou de lait, puis étalez cette dorure au pinceau sur la brioche.
14. Parsemez de grains de sucre entiers si vous le voulez, puis enfournez-la à 175°C pendant 20 à 30 minutes (la cuisson est à surveiller selon votre four).
15. Commencez par préparer la crème pâtissière : faites chauffer les de lait, et ajoutez-y les grains de café concassés.
16. Couvrez et laissez infuser pendant le temps que vous voulez, en fonction de si vous voulez un goût de café plus ou moins fort.

17. Je vous conseille de faire infuser pendant 30 minutes à 2 heures.
18. Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez aussi utiliser du café soluble.
19. Faites réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.
20. Filtrez le lait infusé au café, pesez-le et complétez avec du lait de façon à arriver à .
21. Mettez le lait dans une casserole avec la crème liquide (1) et portez le mélange à ébullition.
22. Fouettez les œufs, les jaunes d'œuf, le sucre et la maïzena.
23. Versez le lait/crème chaud sur le mélange précédent en remuant bien, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant constamment sur feu moyen.
24. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
25. Ensuite, débarrassez la crème dans un autre récipient (si vous êtes pressé, dans un récipient large type plat à gratin, elle refroidira plus vite), filmez-la au contact et laissez-la refroidir au réfrigérateur.
26. Quand la crème est froide, fouettez-la légèrement pour la détendre.
27. Fouettez la crème liquide (2) en chantilly, puis prélevez une grosse cuillère de chantilly et incorporez-la vivement à la crème pâtissière.
28. Ensuite, incorporez le reste de chantilly délicatement à la maryse pour avoir une crème lisse.
29. Versez la crème diplomate dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
30. Finitions : QS de sucre glace Quand la brioche est refroidie, découpez-la en deux et pochez la crème diplomate en grosses boules sur la partie inférieure de la brioche.
31. Recouvrez avec le dessus de la brioche, et saupoudrez avec un peu de sucre glace.