

Tropézienne fleur d'oranger, pistache & framboise

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 245g de farine
- 7g de levure fraîche
- 85g de beurre
- 30g de sucre
- 1 œuf
- 100g de lait entier
- 5g de sel
- 15g d'extract de fleur d'oranger
- 1 œuf pour la dorure
- 90g d'eau
- 15g d'extract de fleur d'oranger
- 60g de sucre
- 100g de crème liquide
- 75g de lait entier
- 50g de sucre
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 30g de maïzena
- 12g d'extract de fleur d'orange
- 25g de purée de pistache
- 200g de crème liquide à 35% de matière grasse

Préparation

1. Recouvrez avec la farine.
2. Ajoutez ensuite, et séparément, le sucre, le sel et l'œuf.
3. Commencez à pétrir à petite vitesse jusqu'à avoir un mélange homogène, puis augmentez un peu la vitesse de façon à obtenir une boule lisse et qui se détache des parois du bol.
4. Ajoutez ensuite le beurre, et recommencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache de nouveau des parois du bol.
5. A la fin du pétrissage, la pâte doit former un voile.
6. Formez une boule, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures.
7. Pendant ce temps-là, vous pouvez préparer le sirop d'imbibage et la crème pâtissière.
8. Après le repos, dégazez la pâte et formez des boules de .
9. Etalez-les puis mettez-les dans des cercles de 8cm de diamètre.
10. Dorez les brioches avec l'œuf battu (je l'ai dilué dans un peu de lait), puis laissez-les pousser pendant 1h à 1h30 en fonction de la température.
11. Ensuite, dorez-les une seconde fois puis enfournez-les dans le four préchauffé à 180°C pendant 12 minutes.
12. Laissez-les refroidir totalement.
13. Sirop à la fleur d'oranger : d'eau d'extract de fleur d'oranger de sucre Portez à ébullition l'eau et le sucre, puis ajoutez l'extract de fleur d'oranger.
14. Coupez les brioches en deux, puis imbibe-les deux parties de chaque brioche avec un pinceau.
15. Crème diplomate à la fleur d'oranger & pistache : de crème liquide de lait entier de sucre 2 œufs

entiers 1 jaune d'œuf de maïzena d'extrait de fleur d'orange de purée de pistache de crème liquide à 35% de matière grasse Commencez par la crème pâtissière : mélangez le lait avec la crème liquide et portez le mélange à ébullition.

16. Fouettez les œufs, le jaune d'œuf, le sucre et la maïzena.

17. Ajoutez la moitié du lait chaud en remuant toujours, puis reversez le tout dans la casserole.

18. Faites cuire en fouettant constamment à feu moyen jusqu'à épaississement de la crème.

19. Hors du feu, ajoutez la fleur d'oranger et la purée de pistache.

20. Ensuite, versez la crème dans un autre récipient et filmez-la au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur (si vous êtes pressé, vous pouvez aussi mettre un pain de glace sur le film plastique, la crème refroidira plus vite).

21. Quand la crème pâtissière est froide, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, puis prélevez-en un tiers et mélangez vigoureusement avec la crème pâtissière.

22. Ajoutez le reste de chantilly délicatement à la maryse, puis mettez la crème dans une poche à douille munie d'une douille unie.

23. Montage : Quelques framboises Sucre glace (optionnel) Pochez la crème diplomate sur la base de chaque brioche, puis ajoutez une (ou plusieurs) framboises dessus, avant de refermer les tropéziennes.

24. Saupoudrez d'un peu de sucre glace, puis régalez-vous !