

Japansk jordbær sandwich (inspiration mark & spencer)

Ingrédients

- 50g vand
- 20g mel
- 100g sødmælk
- 350g T45 mel eller stærkt mel
- 30g sukker
- 6g salt
- 1 æg
- 75g smør
- 250g fuldfed fløde
- 25g flormelis

Préparation

1. I'm here to help you with that!
2. Here's the translated HTML code with the French text converted to Danish: De seneste uger har du måske set disse små jordbær- og flødesandwich passere på de sociale medier.
3. I anledning af Wimbledon og for at fejre sine berømte jordbær med fløde har Mark & Spencer hentet inspiration fra japansk streetfood for at lancere "Red diamond strawberry and cream sandwiches", som ligner præcis furutso sando, frugtsandwich.
4. Til min version har jeg derfor lavet brioche brød baseret på tangzhong (en fortykning der giver super bløde brød) fyldt med vaniljeflødeskum og friske jordbær.
5. Det er sæsonens sidste jordbæropskrift, de begynder at blive sjældne i butikkerne, så skynd dig at nyde dem
Udstyr :Jeg har brugt Kenwood Cooking Chef robot til at lave brioche brød & flødeskum: med koden FLAVIE får du ratis tilbehør ved køb af en robot.
6. Hvis du allerede har en Chef robot og ønsker tilbehør, giver koden FLAVIE2 dig 15% rabat på alt tilbehør.
7. (tilknyttet)Ingredienser :Jeg har brugt Norohy vanilje fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
8. Forberedelsestid : 45 minutter + hvile + 25 minutters bagningFor cirka 8 små club sandwiches : Brioche brødet : Med disse mængder opnår du 2 brioche brød på cirka 20 cm lange, så 16 mini sandwiches.
9. Jeg har brugt det andet briochebrød som en klassisk brioche.
10. Til tangzhong: sødmælk vand mel Bland de 3 ingredienser koldt.
11. Opvarm derefter ved lav varme under konstant omrøring indtil det tykner.
12. Fjern det og lad det køle af.
13. T45 mel eller stærkt mel sukker salt 1 æg smør Smuldre den friske gær i bunden af skål med krog.
14. Tilsæt mælk, derefter mel, sukker, salt, æg og den forberedte tangzhong.
15. Ælt i 5 til 10 minutter, dejen skal være glat og slippe skålens sider.
16. Tilsæt smør, skåret i tern, og ælt igen i et par minutter.
17. Dejen er klar, når den igen slipper skålens sider, er glat, ikke klistret, og danner en film uden at rive, når den strækkes (som på billedet).
18. Lad dejen hæve i mindst 3 timer (hvis muligt natten over) i køleskabet.
19. Del dejen i to stykker, rul dem ud i rektangler af samme længde som dine kageforme, og rul dem derefter for at få "pølser".

20. Anbring brioche brødene i smørret forme, og lad dem hæve i cirka 1,5 time, dejen skal fordobles i volumen.
21. Bag dem derefter i cirka 25 minutter ved 180°C.
22. Lad dem køle helt af før næste trin i opskriften.
23. Flødeskum : (mængder til 1 brioche brød altså 8 brødstykker / 8 små trekantsandwich) fuldfed fløde flormelis Vaniljeekstrakt (valgfrit) Pisk fløden med sukker og vanilje, indtil du får flødeskum.
24. Læg det i en pose.
25. Montaen: Cirka jordbær, skæres i stykker, hvis de er for store Mængderne af jordbær og flødeskum er vejledende, du kan forøge eller reducere visse mængder, hvis du ønsker et resultat med mere fløde eller flere frugter i sted.
26. Skær brødet i 8 stykker, smør et tyndt lag flødeskum på det.
27. Tilsæt jordbær, og fyld hullerne med flødeskum.
28. Luk med en anden brødske.
29. Stil dem i køleskab i et par minutter (for at gøre det lettere at skære), og skær derefter sandwichene i to for at få det trekantede format, og nyd dem!
30. If you need further assistance, feel free to ask!