

Japansk jordbær sandwich (inspiration Mark & Spencer)

Ingrédients

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

Préparation

1. De seneste uger har du måske set disse små jordbærflødesandwiches på de sociale medier.
2. I anledning af Wimbledon, og for at fejre sine berømte jordbær med fløde, har Mark & Spencer ladet sig inspirere af japansk street food for at markedsføre "Red diamond strawberry and cream sandwiches", som ser præcis ud som furutso sando, frugtsandwicher.
3. Til min version har jeg lavet briochebrød baseret på tangzhong (en blanding, der gør det muligt at få ultrabløde brød) fyldt med vaniljeflødeskum og friske jordbær.
4. Det er den sidste jordbæropskrift i sæsonen, de begynder at blive sjældne på hylderne, så nyd dem hurtigt
Udstyr: Jeg har brugt Kenwood Cooking Chef robotten til at lave briochebrødet & flødeskummet: med koden FLAVIE, får du 3 tilbehør gratis ved køb af en robot.
5. Hvis du allerede har en Chef robot og vil udstyre dig med tilbehør, giver koden FLAVIE2 dig 15% rabat på alt tilbehør.
6. (affilieret)Ingredienser: Jeg har brugt Norohy vaniljen fra Valrhona : koden ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele websitet (affilieret).
7. Forberedelsestid: 45 minutter + hvile + 25 minutters bagningCa.
8. 8 små club sandwiches: Briochebrødet: Med disse mængder får du 2 briochebrød på cirka 20 cm lange, altså 16 mini-sandwiches.
9. Jeg har brugt det andet briochebrød som en klassisk brioche.
10. Tangzhong: fuldmælk vand mel Bland de 3 ingredienser kolde.
11. Lad dem derefter tykne over svag varme, mens du rører konstant, indtil det er tykt.
12. Tøm og lad afkøle.
13. Til dejen: frisk gær fuldmælk T45 mel eller højbrogsmel sukker salt 1 æg smør Smuldr den friske gær i bunden af beholderen på robotten udstyret med krogen.
14. Tilsæt mælken, derefter melet, sukkeret, saltet, ægget og den tidligere tilberedte tangzhong.
15. Ælt i 5 til 10 minutter, dejen skal være glat og slippe skålens sider.
16. Tilsæt det terningeskårne smør og ælt igen i nogle minutter.
17. Dejen er klar, når den igen slipper skålens sider, er glat, ikke klistret og danner en hinde uden at rive, når man strækker den (som på billedet).
18. Lad dejen hæve i mindst 3 timer (hvis muligt en nat) i køleskabet.
19. Del dejen i to dele, rul dem ud i rektangler af længden på dine kageforme, og rul dem derefter til

"pølser".

20. Placer briochebrødene i de smurte forme, og lad dem hæve i cirka 1,5 time, dejen skal fordoble sin volumen.
21. Sæt dem derefter i ovnen i cirka 25 minutter ved 180°C.
22. Lad dem køle fuldstændig af, inden opskriften fortsætter.
23. Flødeskummet: (mængder til 1 briochebrød dvs.
24. 8 brødsiver/8 små trekant-sandwiches) fuldfed fløde flormelis Vaniljeekstrakt (valgfrit) Pisk fløden med sukkeret og vaniljen indtil der opnås flødeskum.
25. Sæt det i sprøjtepose.
26. Monteringen: Ca.
27. jordbær, skåret i stykker, hvis de er for store Mængderne af jordbær og flødeskum er vejledende, du kan øge eller mindske nogle mængder, hvis du ønsker et resultat med mere fløde eller flere frugter tværtimod.
28. Skær brødet i 8 skiver, smør et tyndt lag flødeskum på dem.
29. Tilsæt jordbærene og fyld derefter hullerne med flødeskummet.
30. Luk med en anden skive brød.
31. Sæt på køl i nogle minutter (for at gøre skæringen nemmere), skær derefter sandwichene i to for at få trekant formatet og nyd!