

Kaffee-Tropézienne

Ingrédients

- 245g Mehl
- 7g frische Bäckerhefe
- 85g Butter
- 30g Zucker
- 1 Ei
- 10cl Milch
- 5g Salz
- 150g volle Sahne (1)
- 225g Vollmilch etwa + 150g Milch
- 100g grob gemahlene Kaffeebohnen
- 75g Zucker
- 3 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 45g Maisstärke
- 1 Blatt (2g) Gelatine (optional, abhängig von der Außentemperatur, aber wenn Sie 30% und nicht 35% MG Creme verwenden, empfehle ich die Zugabe, die Creme hält besser)
- 300g volle Sahne zu 35% MG (2)

Préparation

1. Heute wieder ein klassisches Rezept der französischen Pâtisserie, das der Tropézienne.
2. Ich habe jedoch eine kleine Änderung vorgenommen und die Creme mit Kaffee aromatisiert.
3. Für ein leichteres Ergebnis habe ich mich entschieden, eine Crème Diplômée (Pâtissière + Schlagsahne) anstelle einer Crème Mousseline (Pâtissière + Butter), die oft für Tropéziennes verwendet wird, herzustellen.
4. Ich habe das Rezept der Brioche von Nicolas Paciello verwendet, das ich liebe und das auch von Hand machbar ist, wenn Sie keinen Roboter haben.
5. Natürlich können Sie dieses Rezept für die Basis der Tropézienne verwenden und die Brioche und Creme nach Belieben aromatisieren (Orangenblüte, Vanille.
6.).
7. Hefe darin auf.
8. In der Schüssel des mit dem Knethaken ausgestatteten Roboters mischen Sie das Mehl, den Zucker und das Salz, dann fügen Sie das Ei hinzu.
9. Kneten Sie, während Sie nach und nach die Milch hinzufügen.
10. Sie müssen etwa 10 Minuten kneten, bis ein homogener Teig entsteht, der sich von den Schüsselwänden löst.
11. Fügen Sie dann die Butter hinzu und kneten Sie bei niedriger Geschwindigkeit weiter, bis sich der Teig erneut von den Schüsselwänden löst und glatt und elastisch ist.
12. Folie über den Teig ziehen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
13. Nach der Ruhezeit den Teig entgasen und so ausrollen, dass ein Kreis von 22 cm Durchmesser entsteht.
14. In einen gebutterten 24cm-Ring legen und etwa 1,5 Stunden gehen lassen.
15. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
16. Ein Ei mit etwas Sahne oder Milch verquirlen und dann diese Glasur mit einem Pinsel auf die Brioche auftragen.
17. Streuen Sie einige ganze Hagelzucker darauf, wenn Sie möchten, und backen Sie diese dann bei 175°C für 20 bis 30 Minuten (Backzeit je nach Ofen überwachen).

18. Kaffeebohnen hinzu.
19. Abdecken und so lange ziehen lassen, wie Sie möchten, je nachdem, ob Sie einen mehr oder weniger starken Kaffeegeschmack wünschen.
20. Ich empfehle, 30 Minuten bis 2 Stunden ziehen zu lassen.
21. Wenn Sie keine Zeit haben, können Sie auch Instantkaffee verwenden.
22. Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser rehydrieren.
23. Milch auffüllen, um auf zu kommen.
24. Die Milch in einen Topf mit der flüssigen Sahne (1) geben und die Mischung zum Kochen bringen.
25. Die Eier, die Eigelbe, den Zucker und die Maisstärke verquirlen.
26. Die heiße Milch/Sahne-Mischung unter Rühren zu der vorherigen Mischung geben, dann alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen.
27. Nehmen Sie es vom Herd, fügen Sie die rehydratisierte und ausgewrungene Gelatine hinzu.
28. Dann die Creme in einen anderen Behälter geben (wenn Sie es eilig haben, in einen breiten Behälter wie eine Auflaufform, sie kühlt schneller ab), mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.
29. Wenn die Creme kalt ist, schlagen Sie sie leicht, um sie zu glätten.
30. Die flüssige Sahne (2) zu Schlagsahne schlagen, dann einen großen Löffel Schlagsahne nehmen und kräftig unter die Crème Pâtissière mischen.
31. Dann den Rest der Schlagsahne vorsichtig mit einem Spatel unterheben, um eine glatte Creme zu erhalten.
32. Die Crème Diplömte in einen Spritzbeutel mit einer glatten Düse füllen.
33. Fertigstellung: QS Puderzucker Wenn die Brioche abgekühlt ist, schneiden Sie sie in zwei und spritzen die Crème Diplömte in großen Kugeln auf den unteren Teil der Brioche.
34. Mit dem oberen Teil der Brioche bedecken und mit etwas Puderzucker bestäuben.