

Orangenblüten-Tropézienne mit Pistazie & Himbeere

Ingrédients

- 245g Mehl
- 7g frische Hefe
- 85g Butter
- 30g Zucker
- 1 Ei
- 100g Vollmilch
- 5g Salz
- 15g Orangenblüten-Extrakt
- 1 Ei für die Glasur
- 90g Wasser
- 15g Orangenblüten-Extrakt
- 60g Zucker
- 100g flüssige Sahne
- 75g Vollmilch
- 50g Zucker
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 30g Maisstärke
- 12g Orangenblütenextrakt
- 25g Pistazienpüree
- 200g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt

Préparation

1. Wenn es einen Kuchen gibt, der den Frühling, Sommer und die Sonne gut repräsentiert, dann ist es die Tarte Tropézienne!
2. Hier in einer Einzelportion und aromatisiert mit Orangenblüte, Pistazie und Himbeere, ist dieser Kuchen nicht schwer zuzubereiten, wenn Sie einen Roboter haben!
3. Andernfalls ist es immer noch möglich, aber Sie brauchen ein wenig Ellbogenfett, um das Brioche zuzubereiten.
4. Die Creme ist eine Diplomatencreme, Sie können natürlich die Aromen ändern, indem Sie das Pistazienpüree durch eine andere Nuss ersetzen oder es ganz weglassen und zum Beispiel Vanille anstelle von Orangenblüte verwenden.
5. Schließlich können Sie Erdbeerstücke anstelle von Himbeeren hinzufügen, die Erdbeere passt auch sehr gut zu Orangenblüte und Pistazie!
6. Material: Küchenmaschine Schneebesen Perforiertes Backblech Spritzbeutel Tülle 12mm Ring 8cm Zutaten: Ich habe das Koro Pistazienpüree verwendet Koro: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
7. Zubereitungszeit: 1 Stunde + 12 Minuten Backzeit Für 13 einzelne Tarte Tropéziennes: Das Brioche: Mehl frische Hefe Butter Zucker 1 Ei Vollmilch Salz Orangenblüten-Extrakt 1 Ei für die Glasur Platzieren Sie am Boden der Schüssel die Milch mit der zerkleinerten Hefe.
8. Bedecken Sie dies mit Mehl.
9. Fügen Sie dann, und separat, den Zucker, das Salz und das Ei hinzu.
10. Beginnen Sie, auf niedriger Geschwindigkeit zu kneten, bis eine homogene Mischung entsteht, und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit ein wenig, um eine glatte Kugel zu erhalten, die sich von den Wänden der Schüssel löst.

11. Fügen Sie dann die Butter hinzu und beginnen Sie erneut zu kneten, bis der Teig sich wieder von den Wänden der Schüssel löst.
12. Am Ende des Knetvorgangs sollte der Teig einen Schleier bilden.
13. Formen Sie eine Kugel, wickeln Sie den Teig in Folie und legen Sie ihn mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
14. In dieser Zeit können Sie den Sirup und die Konditorcreme zubereiten.
15. Kugeln.
16. Rollen Sie sie aus und legen Sie sie in 8 cm Durchmesser Ringe.
17. Glasieren Sie die Brioches mit dem geschlagenen Ei (ich habe es in etwas Milch verdünnt) und lassen Sie sie 1 bis 1,5 Stunden aufgehen, je nach Temperatur.
18. Dann glasieren Sie sie ein zweites Mal und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 12 Minuten.
19. Lassen Sie sie vollständig abkühlen.
20. Orangenblüten-Sirup: Wasser Orangenblüten-Extrakt Zucker Bringen Sie das Wasser und den Zucker zum Kochen, dann fügen Sie den Orangenblüten-Extrakt hinzu.
21. Schneiden Sie die Brioches in zwei Hälften und tränken Sie beide Teile jeder Brioche mit einem Pinsel.
22. Diplomatscreme mit Orangenblüte & Pistazie: flüssige Sahne Vollmilch Zucker anze Eier 1 Eigelb Maisstärke Orangenblütenextrakt Pistazienpüree flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt Beginnen Sie mit der Konditorcreme: Mischen Sie die Milch mit der flüssigen Sahne und bringen Sie die Mischung zum Kochen.
23. Schlagen Sie die Eier, das Eigelb, den Zucker und die Maisstärke.
24. Fügen Sie die Hälfte der heißen Milch unter ständigem Rühren hinzu und geben Sie dann alles zurück in den Topf.
25. Kochen Sie unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze, bis die Creme eindickt.
26. Nehmen Sie es vom Herd und fügen Sie die Orangenblüte und das Pistazienpüree hinzu.
27. Dann gießen Sie die Creme in einen anderen Behälter, decken sie mit Folie ab und lassen sie im Kühlschrank abkühlen (wenn Sie es eilig haben, können Sie auch einen Eisblock auf die Folie legen, die Creme kühlt schneller ab).
28. Wenn die Konditorcreme kalt ist, schlagen Sie die flüssige Sahne zu nicht zu steifem Schlagsahne, nehmen Sie ein Drittel und mischen Sie es kräftig mit der Konditorcreme.
29. Fügen Sie den Rest der Schlagsahne mit einem Teigschaber vorsichtig hinzu und geben Sie die Creme in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle.
30. Montage: Einige Himbeeren Puderzucker (optional) Spritzen Sie die Diplomatencreme auf den Boden jeder Brioche, fügen Sie dann eine (oder mehrere) Himbeeren hinzu, bevor Sie die Tartes Tropéziennes wieder schließen.
31. Bestäuben Sie mit etwas Puderzucker und genießen Sie!