

Vanille- & Haselnuss-Praliné-Tropéziennne

Ingrédients

- 100g Vollmilch
- 8g frische Hefe
- 250g Mehl
- 1 Ei
- 30g Zucker
- 5g Salz
- 100g Butter
- 1 Ei zum Bestreichen
- 50g Zucker
- 35g Wasser
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- 100g flüssige Sahne
- 75g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 40g Zucker
- 35g Maisstärke
- 60g Haselnusspraliné
- 200g flüssige Sahne, steif geschlagen

Préparation

1. Wenn die Tropéziennne auf den Paris-Brest trifft, ist dies das Ergebnis: ein Brioche gefüllt mit einer cremigen Haselnuss-Pralinen-Diplomacreme, die bei jedem Anlass das perfekte Dessert ist!
2. Sie können mehrere Schritte am Vortag vorbereiten (den Brioche-Teig und die Konditorcreme), um am Tag selbst wenig Arbeit zu haben, und schließlich, wenn Sie die Kombination aus Kaffee und Haselnuss mögen, zögern Sie nicht, den Vanilletranksirup durch etwas Kaffee zu ersetzen, um eine etwas andere Version zu erhalten Ausrüstung: Tülle 18mm Küchenmaschine Zutaten: Ich habe die Vanille von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Zubereitungszeit: 1h20 + 25 Minuten Backzeit + Ruhezeit Für eine Tropéziennne von 22 cm Durchmesser: Das Brioche: Vollmilch frische Hefe Mehl 1 Ei Zucker Salz Butter 1 Ei zum Bestreichen Mischen Sie die Milch und die Hefe.
4. Mit Mehl bedecken, dann Zucker, Salz und Ei hinzufügen.
5. Kneten Sie etwa 10 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit, bis sich der Teig von den Schüsselwänden löst.
6. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut mindestens 15 Minuten, der Teig sollte sich von den Wänden der Schüssel lösen, glatt und elastisch sein (abhängig von Ihrer Maschine kann das Kneten länger oder kürzer dauern).
7. Lassen Sie den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, dann formen Sie eine Kugel, wickeln Sie sie ein und stellen Sie sie für mindestens 2 Stunden, wenn möglich über Nacht, in den Kühlschrank.
8. Teig.
9. Platzieren Sie sie in einem gebutterten Ring und lassen Sie das Brioche etwa 1h30 bei Raumtemperatur gehen.
10. Bestreichen Sie dann das Brioche mit dem geschlagenen Ei und backen Sie es im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 bis 30 Minuten.
11. Abkühlen lassen.

12. Der Tranksirup: Zucker Wasser 1 Esslöffel Vanilleextrakt Mischen Sie die drei Zutaten und bringen Sie sie zum Kochen.
13. Die Diplomatscreme mit Praliné: flüssige Sahne Vollmilch 1 Vanilleschote 2 Eier 1 Eigelb Zucker Maisstärke Haselnusspraliné flüssige Sahne, steif geschlagen Beginnen Sie mit der Zubereitung der Konditorcreme: Erhitzen Sie die Milch und die Sahne mit den Vanillekörnern.
14. Schlagen Sie die Eier und das Eigelb mit dem Zucker, dann mit der Maisstärke.
15. Gießen Sie die Hälfte der heißen Flüssigkeit darauf, während Sie weiter schlagen, dann alles zurück in den Topf geben.
16. Lassen Sie die Creme bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
17. Nehmen Sie sie vom Herd, fügen Sie das Praliné hinzu.
18. Dann die Creme mit Folie bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.
19. Wenn die Creme und das Brioche kalt sind, die Sahne steif schlagen.
20. Vorsichtig unter die Konditorcreme heben, und wenn die Diplomatscreme homogen ist, in einen Spritzbeutel mit einer Glatttüle füllen und mit der Montage fortfahren.
21. Die Montage: QS Haselnusspraliné Schneiden Sie das Brioche in der Dicke in zwei Hälften.
22. Tränken Sie beide Teile mit dem Tranksirup.
23. Dann die Creme auf das Brioche spritzen und ein wenig Haselnusspraliné darüber geben.
24. Mit der zweiten Hälfte des Brioche schließen, dann mit Puderzucker bestäuben, wenn gewünscht, und genießen!