

Tropéziennes mit Pekannüssen, Vanille & Kürbis - Halloween

Ingrédients

- 500g Pekannüsse
- 300g Zucker
- 50g Wasser
- 15g frische Hefe
- 180g Vollmilch
- 600g Weizenmehl (oder T45)
- 60g Zucker
- 10g Salz
- 2 Eier
- 150g Butternut-Püree
- 160g Butter
- 150g Vollmilch
- 200g flüssige Sahne (1)
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 100g Zucker
- 60g Maisstärke
- 50g Pekanpüree
- 1 Vanilleschote
- 400g flüssige Sahne mit 35% Fett (2)

Préparation

1. Ich bin zurück mit einem Rezept für kleine, herbstliche Tarte Tropéziennes!
2. Brioche mit Butternusskürbis in Kürbisform, gefüllt mit einer Vanille-Pekan-Creme, die auf Ihrem Halloween-Tisch oder bei jeder Gelegenheit in den kommenden Wochen einen hübschen Eindruck machen werden Sie können den Butternusskürbis natürlich durch Kürbis oder Hokkaido-Kürbis ersetzen, Gewürze hinzufügen (Spekulatius, Ingwer, Muskatnuss).
3.), kurz gesagt, das Rezept nach Ihrem Geschmack anpassen!
4. Material: Küchenmaschine Schneebesen Perforiertes Backblech Spritzbeutel Zutaten: Ich habe Ahornsirup, Pekanpüree und Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht affiliert).
5. Ich habe Vanille von Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (affiliert).
6. Minuten.
7. In der Zwischenzeit bereiten Sie das Karamell mit Zucker und Wasser zu.
8. Wenn es goldbraun ist, gießen Sie es über die Pekannüsse, fügen Sie Fleur de Sel hinzu und lassen Sie es kristallisieren.
9. Wenn das Karamell abgekühlt und hart ist, mixen Sie alles, bis Sie eine glatte Praline haben.
10. Küchenmaschine.
11. Fügen Sie die leicht erhitzte Milch hinzu, dann das Mehl.
12. Fügen Sie die Eier, den Zucker und das Salz hinzu.
13. Kneten Sie einige Minuten, bis der Teig sich von den Wänden löst und homogen ist.
14. Schüssel löst.
15. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie mindestens 10 bis 15 Minuten, der

Teig sollte sich erneut von den Wänden lösen und elastisch sein.

16. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.

17. Dann in den Kühlschrank stellen für mindestens 3 Stunden, wenn möglich über Nacht.

18. Am nächsten Tag den Teig in leich große Kugeln teilen.

19. Wickeln Sie einen Faden locker um jede Teigkugel, da der Teig vor und während des Backens noch aufgeht.

20. Lassen Sie die Brioche eine Stunde gehen, dann bestreichen Sie sie mit einem Pinsel und einem verquirlten Ei.

21. Backen Sie sie im vorgeheizten Backofen bei 190°C für 15 Minuten, dann auf einem Gitter abkühlen lassen.

22. Vanilleschote.

23. Schlagen Sie die Eier, die Eigelbe und den Zucker, dann fügen Sie die Maisstärke hinzu.

24. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit unter ständigem Rühren über die Eier, dann alles zurück in den Topf geben.

25. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen, dann vom Herd nehmen und das Pekanpüree hinzufügen.

26. Direkt mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

27. Wenn die Vanillecreme kalt ist, schlagen Sie die flüssige Sahne (2) nicht zu steif auf und heben Sie sie vorsichtig unter die Creme.

28. Füllen Sie die Crème diplomate in einen Spritzbeutel und fahren Sie mit der Montage fort.

29. Die Montage: Etwa dreißig Pekannüsse Ahornsirup Pekan-Praline Puderzucker Schneiden Sie die Brioche horizontal durch.

30. Träufeln Sie etwas Ahornsirup auf den Boden der Brioche, verteilen Sie ihn mit einem Pinsel.

31. Spritzen Sie Creme diplomate und geben Sie etwas Pekan-Praline in die Mitte.

32. Fügen Sie einige Pekannussstücke hinzu, dann decken Sie mit Creme ab.

33. Setzen Sie den "Deckel" der Brioche auf und schneiden Sie Pekannüsse in zwei Hälften, um den Kürbisstiel zu formen.

34. Lassen Sie die Brioche mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen, dann genießen Sie sie!