

Tarte Tropézienne mit Vanille, weißer Schokolade & Mandarine

Ingrédients

- 245 g Mehl
- 7 g frische Hefe
- 85 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g Vollmilch
- 5 g Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2 Mandarinen
- 100 g Sahne
- 125 g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 35 g Zucker
- 40 g Eigelb
- 15 g Maisstärke
- 70 g weiße Schokolade Waina
- 200 g Sahne mit 35% Fett
- 3 Mandarinen

Préparation

1. Wie wäre es mit einem winterlichen Tropézienne?
2. Hier ist meine Version mit Vanille, weißer Schokolade und Mandarine für ein Rezept voller Frische, perfekt für Ihre Sonntagsdesserts in dieser Jahreszeit. Sie können natürlich die Mandarine durch Orange oder Bergamotte nach Ihrem Geschmack und Belieben ersetzen!
3. Material: Küchenmaschine Perforiertes Blech Spritzbeutel Düse 18mm Ring 20cm Zutaten: Ich habe Norohy-Vanille & Waina-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Zubereitungszeit: 1 Stunde + ca.
5. 3h30 Ruhezeit + 30 Minuten Backzeit Für eine Tropézienne von 24 cm (etwa zehn Portionen): Der Brioche: Mehl frische Hefe Butter Zucker 1 Ei Vollmilch Salz 1 Ei zum Bestreichen Geben Sie die Milch mit der zerbröckelten Hefe in den Boden der Rührschüssel.
6. Mit Mehl bedecken.
7. Anschließend, und getrennt, Zucker, Salz und Ei hinzufügen.
8. Beginnen Sie langsam zu kneten, bis eine homogene Masse entsteht, dann erhöhen Sie die Geschwindigkeit ein wenig, um eine glatte Kugel zu erhalten, die sich von den Rändern der Schüssel löst.
9. Fügen Sie dann die Butter hinzu und kneten Sie noch einmal, bis der Teig sich wieder von den Wänden der Schüssel löst.
10. Am Ende des Knetens sollte der Teig einen Film bilden.
11. Formen Sie eine Kugel und wickeln Sie den Teig ein, lassen Sie ihn dann mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.
12. In der Zwischenzeit können Sie den Mandarinsaft für das Tränken und die Vanillecreme vorbereiten.
13. Brioche zu machen).
14. Legen Sie sie in einen gebutterten 20cm Ring Lassen Sie das Brioche etwa 1 hehen (mehr oder weniger je nach Außentemperatur), dann den Ofen auf 200°C vorheizen.

15. Bestreichen Sie das Brioche mit dem geschlagenen Ei (ich habe es in etwas Milch aufgelöst), dann etwa 25 bis 30 Minuten backen (abhängig von Ihrem Ofen beobachten).
16. Lassen Sie das Brioche abkühlen.
17. Mandarinsensaft zum Trinken: 2 Mandarinen Drücken Sie die Mandarinen aus.
18. Schneiden Sie das Brioche in zwei Hälften, dann tränken Sie beide Seiten mit dem Mandarinsensaft.
19. Weiße Schokolade, Vanille- & Mandarindiplomatcreme: Sahne Vollmilch 1 Vanilleschote Zucker Eigelb Maisstärke weiße Schokolade Wain Die Schale einer Mandarine Sahne mit 35% Fett Beginnen Sie mit der Vanillecreme: Mischen Sie die Milch mit der Sahne.
20. Fügen Sie das Mark der ausgekratzten Vanilleschote hinzu, bringen Sie alles zum Kochen und lassen Sie es, wenn Sie die Zeit haben, mindestens 30 Minuten ziehen, so wird Ihre Creme intensiver im Geschmack.
21. Schlagen Sie die Eigelbe, den Zucker und die Maisstärke.
22. Fügen Sie unter ständigem Rühren die Hälfte der heißen Vanillemilch hinzu, dann gießen Sie alles zurück in den Topf.
23. Kochen Sie unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze, bis die Creme eindickt.
24. Fügen Sie die weiße Schokolade hinzu, dann die Mandarinschale.
25. Gießen Sie die Creme dann in einen anderen Behälter und bedecken Sie sie mit Frischhaltefolie, lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen (wenn Sie es eilig haben, können Sie auch einen Eisblock auf die Folie legen, die Creme kühlt schneller ab).
26. Wenn die Vanillecreme kalt ist, schlagen Sie die Sahne zu nicht ganz steifem Schlagrahm, nehmen Sie dann ein Drittel davon und mischen Sie es kräftig mit der Vanillecreme.
27. Geben Sie den restlichen Schlagrahm vorsichtig mit einem Teigschaber hinzu, dann geben Sie die Creme in einen Spritzbeutel mit der Düse Ihrer Wahl und gehen Sie zum Zusammensetzen über.
28. Zusammensetzen: 3 Mandarinen Bereiten Sie Mandarinspalten vor.
29. Spritzen Sie dann die Creme auf das Brioche.
30. Fügen Sie die Mandarinspalten hinzu, decken Sie mit der restlichen Creme ab.
31. Decken mit der zweiten Hälfte des Brioche ab.
32. Und schließlich, Genießen Sie es!