

Tropézienne mit Orangenblütenwasser

Ingrédients

- 245g Mehl
- 7g frische Hefe
- 85g Butter
- 30g Zucker
- 1 Ei
- 100g Vollmilch
- 5g Salz
- 1 Ei für die Glasur
- 100ml Wasser
- 70g Zucker
- 1 Esslöffel Orangenblütenwasser
- 100g flüssige Sahne
- 75g Vollmilch
- 50g Zucker
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 30g Maisstärke
- 200g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt

Préparation

1. Wir nähern uns zwar dem Ende des Sommers, aber es bleibt noch Zeit für ein letztes Rezept der Saison!
2. Es gab bereits einige Rezepte für Tropéziennes auf dem Blog, aber vielleicht fehlte das wichtigste: das klassische mit Orangenblütenwasser.
3. Da es mit Orangenblüten parfümiert ist, wollte ich es in Blumenform machen, aber Sie können natürlich auch eine klassischere runde Form wählen.
4. Zutaten: Ich habe die Orangenblüte Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Ausrüstung: 22cm Kreis Spritzbeutel 18 mm Tülle Perforiertes Blech Vorbereitungszeit: 50 Minuten + 25 Minuten Backzeit + RuhezeitFür eine Tropézienne mit 22 bis 24 cm Durchmesser: Die Brioche: Mehl frische Hefe Butter Zucker 1 Ei Vollmilch Salz 1 Ei für die Glasur Perlzucker (optional) Geben Sie die Milch und die zerbröckelte Hefe in die Schüssel.
6. Bedecken Sie es mit dem Mehl.
7. Fügen Sie dann den Zucker, das Salz und das Ei hinzu, und zwar nacheinander.
8. Beginnen Sie mit dem Kneten bei niedriger Geschwindigkeit, bis die Mischung homogen ist, dann erhöhen Sie die Geschwindigkeit, um einen glatten Teig zu erhalten, der sich von den Seiten der Schüssel löst.
9. Dann die Butter hinzugeben und erneut kneten, bis sich der Teig wieder von den Seiten der Schüssel löst.
10. Am Ende des Knetvorgangs sollte der Teig schön glatt sein.
11. Formen Sie eine Kugel, wickeln Sie den Teig in Folie und stellen Sie ihn mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank.
12. In der Zwischenzeit können Sie den Zuckersirup und die Konditorcreme vorbereiten.
13. Nach der Ruhezeit den Teig entgasen und leiche Kugeln formen.
14. Formen Sie "Blütenblätter" und legen Sie sie in einen 22 cm gebutterten Ring.
15. Lassen Sie die Brioche etwa 1,5 Stunden (mehr oder weniger je nach Außentemperatur) gehen und heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.

16. Bestreichen Sie die Brioche mit dem geschlagenen Ei (ich habe es mit etwas Milch verdünnt), fügen Sie dann den Hagelzucker hinzu und backen Sie sie etwa 25 bis 30 Minuten (je nach Ofen) lang.
17. Lassen Sie die Brioche auskühlen.
18. Tränksirup: Wasser Zucker 1 Esslöffel Orangenblütenwasser Bringen Sie Wasser und Zucker zum Kochen, fügen Sie dann die Orangenblüte hinzu.
19. Wenn die Brioche abgekühlt ist, schneiden Sie sie in der Höhe in zwei Hälften.
20. Tränken Sie jede Seite mit einem Pinsel.
21. Diplomatscreme mit Orangenblüten: flüssige Sahne Vollmilch Nach Belieben Orangenblütenwasser (nach Geschmack) Zucker anze Eier 1 Eigelb Maisstärke flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt Beginnen wir mit dem Konditorcreme: Mischen Sie die Milch mit der flüssigen Sahne und bringen Sie sie zum Kochen.
22. Schlagen Sie die Eier, das Eigelb, den Zucker und die Maisstärke.
23. Fügen Sie die Hälfte der warmen Milch unter ständigem Rühren hinzu und geben Sie dann alles zurück in den Topf.
24. Kochen Sie es unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze, bis die Sahne eindickt.
25. Nehmen Sie es vom Herd, geben Sie die Orangenblüten hinzu, rühren Sie gut um, und gießen Sie die Sahne in einen anderen Behälter.
26. Decken Sie ihn mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche ab und lassen Sie ihn im Kühlschrank auskühlen.
27. Wenn die Konditorcreme kalt ist, schlagen Sie die Sahne zu einer nicht zu festen Schlagsahne, entnehmen Sie ein Drittel davon und rühren Sie es kräftig mit der Konditorcreme.
28. Heben Sie den Rest der Schlagsahne vorsichtig mit einem Teigschaber unter, geben Sie dann die Creme in einen Spritzbeutel mit der gewünschten Tülle und fahren Sie mit dem Aufbau fort.
29. Montage: Spritzen Sie die Creme auf den Boden Ihrer Tropézienne, wobei Sie ein wenig Creme (etwa einen großen Esslöffel) für die Dekoration aufheben.
30. Setzen Sie die Oberseite der Brioche auf und spritzen Sie den Rest der Creme in die Mitte der Blume.
31. Stellen Sie Ihre Tropézienne mindestens 30 Minuten bis 1 Stunde in den Kühlschrank, damit die Creme etwas fest wird, bevor Sie sich verwöhnen lassen!