

Japana fraga sandvi o (inspirita de mark & spencer)

Ingrédients

- 50g da akvo
- 20g da faruno
- 100g plenlakto
- 350g da faruno T45 a de gruo
- 30g sukero
- 6g salo
- 1 ovo
- 75g butero
- 250g plena likva kremo
- 25g glaciac sukero

Préparation

1. i-lastaj semajnoj vi eble vidis en la retoj tiujn etajn sandvi ojn kun fragoj kaj kremo.
2. Okaze de Wimbledon, kaj por honoro iajn famajn fragojn kun kremo, Mark & Spencer inspirita de la japana stratman a o por komercigi "Red diamond strawberry and cream sandwiches", kiuj aspektas ekzakte kiel furutso sando, fruktosandvi oj.
3. Por mia versio, mi do faris briopanojn kun bazo de tangzhong (ka o kiu ebligas ricevi ultra-molaj panojn) garnita per vanila a mkremo kaj fre aj fragoj.
4. Temas pri la lasta recepto de fragoj de la sezono, ili komencas malabundi sur la stalletaj, profitu rapide
Materialo :Mi uzis la roboton Kenwood Cooking Chef por fari la briopanon & la a mkremon: kun la kodo FLAVIE, vi havas 3 akcesora ojn ofertitaj por a eto de roboto.
5. Se vi jam havas efroboton kaj vi volas ekipi vin per akcesora oj, la kodo FLAVIE2 permesas al vi havi 15% rabaton sur iuj akcesora oj.
6. (filia)Ingrediencoj :Mi uzis la vanillon Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabaton sur la tuta retejo (filia).
7. Tempo de preparado : 45 minutoj + ripozo + 25 minutoj kuiradoPor irka 8 etaj klubaj sandvi oj : La briopan o : Kun i tiuj kvantoj vi akiros 2 briopan ojn de irka 20cm longo, tial 16 etaj sandvi oj.
8. Mi uzis la duan briopan on kiel klasikajn brio ojn.
9. Por la tangzhong : plenlakto da akvo da faruno Miksu la 3 ingrediencojn malvarme.
10. Poste densigu e malalta varmo miksante sen ese is plidensi o.
11. Elpaku kaj lasu malvarmi i.
12. Por la pasto : fre a gisto plenlakto da faruno T45 a de gruo sukero salo 1 ovo butero Faru la fre an giston en la fundon de la roboto kun la hoko.
13. Aldonu la lakton, tiam la farunon, la sukeron, la salon, la ovon kaj la tangzhong preparitan anta e.
14. Knedu dum 5 is 10 minutoj, la pasto devus esti glata kaj elti i de la flankoj de la bovlo.
15. Aldonu la buteron tran itan en kubojn, kaj knedu denove dum kelkaj minutoj.
16. La pasto estas preta kiam i denove dekro as de la flankoj de la bovlo, kiam i estas glata, ne alglui ema, kaj formi as vualo sen iri kiam oni stre as in (kiel en la foto).
17. Lasu la paston kreski dum minimume 3 horoj (se eble nokto) en la fridujo.
18. Tran u la paston en du pecojn, rulu ilin en rektanguloj longaj kiel viaj kukrujoj, poste volvu ilin por akiri "rula ojn".

19. Metu la briopan ojn en buterajn muldilojn, poste lasu ilin kreski dum irka 1h30, la pasto devas duobligi volumon.
20. Poste, metu ilin en la fornon dum irka 25 minutoj ĉe 180°C.
21. Lasu tute malvarmi ĝi antaŭ ol da rigi la recepton.
22. La ĉa mkremo : (kvantoj por unu briopan o do 8 tran ojn de pano / 8 etaj triangulaj sandvi ojn) plena likva kremo glacia sukero Vanilekstrakto (la vole) Whipu la kremon kun la sukero kaj la vanilo ĝis akiro de ĉa mkremo.
23. Metu ĝin en poŝto.
24. La muntado : irka ĉa fragoj, por tran ĝi en pecojn se ili estas tro grandaj La kvantoj de fragoj kaj ĉa mkremo estas indikaj, vi povas pligrandigi ĝi malpliigi kelkajn kvantojn se vi volas rezulton kun pli da kremo a pli da fruktoj.
25. Tran u la panon en 8 tran ojn, etendu fajnajn tavolojn da ĉa mkremo.
26. Aldonu la fragojn, poste plenigu la truojn kun la ĉa mkremo.
27. Fermu per dua tran o.
28. Metu en la fridujo dum kelkaj minutoj (por faciligi tran adon), poste tran u la sandvi ojn duope por akiri triangulan formaton kaj ĉuu!