

Sándwich japonés de fresas (inspiración Mark & Spencer)

Ingrédients

- 50g de agua
- 20g de harina
- 100g de leche entera
- 350g de harina T45 o de fuerza
- 30g de azúcar
- 6g de sal
- 1 huevo
- 75g de mantequilla
- 250g de crema líquida entera
- 25g de azúcar glas

Préparation

1. Las últimas semanas tal vez hayas visto en redes estos pequeños sándwiches de fresa y crema.
2. Con motivo de Wimbledon, y para rendir homenaje a sus famosas fresas con crema, Mark & Spencer se inspiró en el street food japonés para comercializar los «Red diamond strawberry and cream sandwiches», que se parecen exactamente a los furutso sando, sándwiches de frutas.
3. Para mi versión, he hecho unos panes brioches a base de tangzhong (una mezcla que permite obtener panes ultrapomados) rellenos de chantilly de vainilla y fresas frescas.
4. Es la última receta de fresas de la temporada, ya empiezan a escasear en los estantes, ¡aprovecha rápido!
5. Material: He utilizado el robot Kenwood Cooking Chef para hacer el brioche y la chantilly: con el código FLAVIE, tienes 3 accesorios gratis por la compra de un robot.
6. Si ya tienes un robot Chef y quieres equiparte con accesorios, el código FLAVIE2 te permite tener un 15% de descuento en todos los accesorios.
7. (afiliado) Ingredientes: He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
8. Tiempo de preparación: 45 minutos + reposo + 25 minutos de cocción Para aproximadamente 8 pequeños club sándwiches: El pan brioche: Con estas cantidades obtendrás 2 panes brioche de unos 20 cm de largo, es decir, 16 mini sándwiches.
9. Usé el segundo pan brioche como un brioche clásico.
10. Mezcla los 3 ingredientes en frío.
11. Luego espesa a fuego lento revolviendo constantemente hasta que espese.
12. Retira y deja enfriar.
13. Desmenuza la levadura fresca en el fondo del recipiente del robot equipado con el gancho.
14. Añade la leche, luego la harina, el azúcar, la sal, el huevo y el tangzhong preparado previamente.
15. Amasa durante 5 a 10 minutos, la masa debe estar lisa y desprenderse de las paredes del tazón.
16. Añade la mantequilla cortada en cubos y amasa nuevamente durante unos minutos.
17. La masa está lista cuando se desprende de nuevo de las paredes del tazón, está lisa, no pegajosa y forma un velo sin romperse cuando se estira (como en la foto).
18. Deja que la masa repose durante mínimo 3 horas (si es posible una noche) en el refrigerador.
19. Corta la masa en dos piezas, extiéndelas en rectángulos del largo de tus moldes de cake, luego enróllalas para obtener «boudins».

20. Coloca los panes brioche en los moldes enmantecados y déjalos reposar durante aproximadamente 1h30, la masa debe duplicar su volumen.
21. Luego, hornéalos durante aproximadamente 25 minutos a 180°C.
22. Deja enfriar completamente antes de continuar con la receta.
23. Bate la crema con el azúcar y la vainilla hasta obtener una chantilly.
24. Colócala en una manga.
25. Las cantidades de fresas y chantilly son indicativas, puedes aumentar o disminuir ciertas cantidades si quieres un resultado con más crema o más frutas por el contrario.
26. Corta el pan en 8 rebanadas, extiende una fina capa de chantilly sobre ellas.
27. Añade las fresas, luego llena los huecos con la chantilly.
28. Cierra con otra rebanada de pan.
29. Refrigeralo durante unos minutos (para facilitar el corte), luego corta los sándwiches por la mitad para obtener el formato triangular y ¡disfruta!