

Tropézienne al café

Ingrédients

- 245g de harina
- 7g de levadura fresca de panadero
- 85g de mantequilla
- 30g de azúcar
- 1 huevo
- 10cl de leche
- 5g de sal
- 150g de crema líquida entera (1)
- 225g de leche entera aproximadamente + 150g de leche
- 100g de granos de café triturados
- 75g de azúcar
- 3 huevos enteros
- 2 yemas de huevo
- 45g de maicena
- 1 hoja (2g) de gelatina (opcional según la temperatura exterior, pero si usas crema con 30 y no 35% de MG te recomiendo ponerla, la crema aguantará mejor)
- 300g de crema líquida entera al 35% de MG (2)

Préparation

1. Nuevamente una receta clásica de la pastelería francesa hoy, la de la tropézienne.
2. Hice una pequeña modificación, perfumé la crema con café, y para un resultado más ligero decidí hacer una crema diplomática (pastelera + chantilly) en lugar de una crema muselina (pastelera + mantequilla) que a menudo se utiliza para las tropéziennes.
3. Utilicé la receta del brioche de Nicolas Paciello, que me encanta y que se puede hacer a mano si no tienes robot.
4. Por supuesto, puedes usar esta receta como base para la tropézienne y aromatizar luego el brioche y la crema como desees (flor de azahar, vainilla...).
5. Calienta ligeramente la leche y disuelve la levadura fresca en ella.
6. En el bol del robot equipado con el gancho, mezcla la harina, el azúcar y la sal, luego agrega el huevo.
7. Amasa mientras agregas poco a poco la leche.
8. Hay que amasar durante unos 10 minutos, para obtener una masa homogénea que se despegue de las paredes del bol.
9. Luego incorpora la mantequilla y sigue amasando a baja velocidad hasta que la masa se despegue de nuevo de las paredes del bol, y esté bien lisa y elástica.
10. Cubre la masa con film y colócala en el refrigerador durante 2 horas.
11. Después del reposo, desgasifica la masa y extiéndela para formar un círculo de 22cm de diámetro.
12. Colócala en un aro engrasado de 24cm, y déjala levar durante aproximadamente 1h30.
13. Precalienta el horno a 200°C.
14. Bate un huevo con un poco de crema o leche, luego pinta sobre el brioche con esta mezcla.
15. Espolvorea granos de azúcar enteros si lo desees, y hornéalo a 175°C durante 20 a 30 minutos (la cocción debe vigilarse según tu horno).
16. Comienza por preparar la crema pastelera: calienta los de leche y añade los granos de café triturados.
17. Cubre y deja infundir durante el tiempo que desees, dependiendo si quieres un sabor a café más o menos

fuerte.

18. Te recomiendo infundir durante 30 minutos a 2 horas.

19. Si no tienes tiempo, también puedes usar café soluble.

20. Rehidrata la gelatina en un bol con agua fría.

21. Filtra la leche infundada con café, pésala y completa con leche hasta llegar a .

22. Pon la leche en una cacerola con la crema líquida (1) y lleva la mezcla a ebullición.

23. Bate los huevos, las yemas de huevo, el azúcar y la maicena.

24. Vierte la leche/crema caliente sobre la mezcla anterior removiendo bien, luego vierte todo en la cacerola y cocina removiendo constantemente a fuego medio.

25. Fuera del fuego, añade la gelatina rehidratada y escurrida.

26. Luego, coloca la crema en otro recipiente (si tienes prisa, en un recipiente amplio como una fuente para gratinar, enfriará más rápido), cúbrelo con film en contacto y déjala enfriar en el refrigerador.

27. Cuando la crema esté fría, bátela ligeramente para soltarla.

28. Bate la crema líquida (2) en chantilly, luego toma una gran cucharada de chantilly e incorpórala vigorosamente a la crema pastelera.

29. Luego, incorpora el resto de la chantilly delicadamente con una espátula de silicona para obtener una crema lisa.

30. Vierte la crema diplomática en una manga pastelera con una boquilla lisa.

31. Terminaciones: QS de azúcar glas Cuando el brioche esté frío, córtalo en dos y coloca la crema diplomática en grandes bolas sobre la parte inferior del brioche.

32. Cubre con la parte superior del brioche, y espolvorea con un poco de azúcar glas.