

Tropézienne de azahar, pistacho y frambuesa

Ingrédients

- 245g de harina
- 7g de levadura fresca
- 85g de mantequilla
- 30g de azúcar
- 1 huevo
- 100g de leche entera
- 5g de sal
- 15g de extracto de azahar
- 1 huevo para el dorado
- 90g de agua
- 15g de extracto de azahar
- 60g de azúcar
- 100g de crema líquida
- 75g de leche entera
- 50g de azúcar
- 2 huevos enteros
- 1 yema de huevo
- 30g de maicena
- 12g de extracto de azahar
- 25g de puré de pistacho
- 200g de crema líquida al 35% de materia grasa

Préparation

1. Si hay un pastel que representa bien la primavera, el verano y el sol, ¡es la tropézienne!
2. Aquí en versión individual y perfumado con azahar, pistacho y frambuesa, este pastel no es complicado de realizar si tienes un robot de cocina.
3. Si no, siempre es posible, pero necesitarás un poco de esfuerzo manual para hacer el brioche.
4. La crema es una crema diplomática, puedes por supuesto cambiar los sabores cambiando el puré de pistacho por otro fruto seco, o eliminándolo completamente, y usar vainilla en lugar de azahar por ejemplo.
5. Finalmente, puedes poner trozos de fresa en lugar de frambuesas, ¡la fresa también va muy bien con el azahar y el pistacho!
6. Material: Robot de pastelería Batidor Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla de 12mm Círculo de 8cm
Ingredientes: He utilizado el puré de pistacho Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. Coloca al fondo del recipiente la leche con la levadura desmenuzada.
8. Cubre con la harina.
9. Luego agrega, separadamente, el azúcar, la sal y el huevo.
10. Comienza a amasar a baja velocidad hasta tener una mezcla homogénea, luego aumenta un poco la velocidad para obtener una bola lisa que se despegue de las paredes del bol.
11. Luego añade la mantequilla, y vuelve a amasar hasta que la masa se despegue de nuevo de las paredes del bol.
12. Al final del amasado, la masa debe formar un velo.
13. Forma una bola, luego envuelve la masa y colócala en el refrigerador al menos 2 horas.
14. Mientras tanto, puedes preparar el jarabe de remojo y la crema pastelera.

15. Después del reposo, descansa la masa y forma bolas de .
16. Estíralas y colócalas en círculos de 8cm de diámetro.
17. Pinta los brioches con el huevo batido (yo lo diluí en un poco de leche), luego déjalos reposar durante 1h a 1h30 dependiendo de la temperatura.
18. Luego, píntalos una segunda vez y hornéalos en el horno precalentado a 180°C durante 12 minutos.
19. Déjalos enfriar completamente.
20. Lleva a ebullición el agua y el azúcar, luego añade el extracto de azahar.
21. Corta los brioches por la mitad, luego empapa ambas partes de cada brioche con un pincel.
22. Comienza con la crema pastelera: mezcla la leche con la crema líquida y lleva la mezcla a ebullición.
23. Bate los huevos, la yema de huevo, el azúcar y la maicena.
24. Agrega la mitad de la leche caliente mientras remueves, luego vierte todo en la cacerola.
25. Cocina batiendo constantemente a fuego medio hasta que la crema espese.
26. Fuera del fuego, añade el azahar y el puré de pistacho.
27. Luego, vierte la crema en otro recipiente y cúbrelo con plástico de contacto y enfríala en el refrigerador (si tienes prisa, también puedes poner un bloque de hielo sobre el plástico, la crema se enfriará más rápido).
28. Cuando la crema pastelera esté fría, monta la crema líquida en una chantilly no muy firme, luego retira un tercio y mezcla vigorosamente con la crema pastelera.
29. Añade el resto de la chantilly delicadamente con la espátula, luego coloca la crema en una manga pastelera con boquilla lisa.
30. Montaje: Algunas frambuesas Azúcar glas (opcional) Coloca la crema diplomática en la base de cada brioche, luego añade una (o varias) frambuesas encima, antes de cerrar las tropéziennes.
31. Espolvorea un poco de azúcar glas y ¡disfruta!