

Tropézienne de vainilla y praliné de avellana

Ingrédients

- 100g de leche entera
- 8g de levadura fresca
- 250g de harina
- 1 huevo
- 30g de azúcar
- 5g de sal
- 100g de mantequilla
- 1 huevo para barnizar
- 50g de azúcar
- 35g de agua
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 100g de crema líquida
- 75g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 40g de azúcar
- 35g de maicena
- 60g de praliné de avellana
- 200g de crema líquida entera montada en chantilly

Préparation

1. Cuando la tropézienne encuentra el paris-brest, aquí está el resultado: un brioche relleno de una crema diplomática cremosa de praliné de avellana que será el postre perfecto en cualquier ocasión!
2. Puedes preparar varios pasos el día anterior (la masa de brioche y la crema pastelera) para tener poco trabajo el día D, y finalmente, si te gusta la combinación café-avellana, no dudes en reemplazar el jarabe de impregnación de vainilla con un poco de café para una versión un poco diferente. Material: Boquilla 18mm Robot pastelero Ingredientes: He usado la vainilla Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Tiempo de preparación: 1h20 + 25 minutos de cocción + reposo Para una tropézienne de 22 cm de diámetro: El brioche: de leche entera de levadura fresca de harina 1 huevo de azúcar de sal de mantequilla 1 huevo para barnizar Mezcla la leche y la levadura.
4. Cubre con la harina y luego agrega el azúcar, la sal y el huevo.
5. Amasa durante unos 10 minutos a baja velocidad, de manera que la masa se separe de las paredes del bol.
6. Agrega la mantequilla cortada en pequeños trozos y amasa nuevamente durante al menos 15 minutos, la masa debe despegarse de las paredes del bol, ser muy suave y elástica (según tu robot, el amasado puede durar más o menos tiempo).
7. Deja que la masa descanse durante 30 minutos a temperatura ambiente, luego forma una bola, cúbrela con film y colócala en el refrigerador durante al menos 2 horas, si es posible toda la noche.
8. Luego, divide la masa en 11 bolas de y una duodécima bola con la masa restante.
9. Colócalas en un molde engrasado, luego deja que el brioche se eleve durante aproximadamente 1h30 a temperatura ambiente.
10. Luego, barniza el brioche con el huevo batido, luego hornea en el horno precalentado a 180°C durante 25 a 30 minutos.
11. Deja enfriar.

12. El jarabe de impregnación: de azúcar de agua 1 cucharada de extracto de vainilla Mezcla los tres ingredientes y llévalos a ebullición.
13. La crema diplomática de praliné: de crema líquida de leche entera 1 vaina de vainilla 2 huevos 1 yema de huevo de azúcar de maicena de praliné de avellana de crema líquida entera montada en chantilly Comience preparando la crema pastelera: calienta la leche y la crema con las semillas de vainilla.
14. Bate los huevos y la yema de huevo con el azúcar y luego con la maicena.
15. Vierte la mitad del líquido caliente sobre lo anterior, batiendo, y luego vuelve a verter todo en la cacerola.
16. Haz que la crema espese a fuego medio, mezclando constantemente.
17. Fuera del fuego, agrega el praliné.
18. Luego, cubre la crema en contacto con film y deja enfriar en el refrigerador.
19. Cuando la crema y el brioche estén fríos, monta la crema en chantilly.
20. Agrégala suavemente a la crema pastelera, y cuando la crema diplomática esté homogénea, viértela en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa y procede al ensamblaje.
21. El montaje: QS de praliné de avellana Corta el brioche por la mitad longitudinalmente.
22. Impregna ambas partes con el jarabe de impregnación.
23. Luego, coloca la crema en el brioche con la manga y añade un poco de praliné de avellana por encima.
24. Cierra con la otra mitad del brioche, luego espolvorea con azúcar glas si lo deseas ¡y disfruta!