

Tropezas pacanas, vainilla y calabaza - Halloween

Ingrédients

- 500g de nueces de pecanas
- 300g de azúcar
- 50g de agua
- 15g de levadura fresca
- 180g de leche entera
- 600g de harina de fuerza (o T45)
- 60g de azúcar
- 10g de sal
- 2 huevos
- 150g de puré de butternut
- 160g de mantequilla
- 150g de leche entera
- 200g de nata líquida entera (1)
- 3 huevos
- 2 yemas de huevo
- 100g de azúcar
- 60g de maicena
- 50g de puré de pecanas
- 1 vaina de vainilla
- 400g de nata líquida entera al 35% (2)

Préparation

1. ¡Aquí estoy de nuevo con una receta de pequeñas tropéziennes muy otoñales!
2. Brioches de butternut en forma de calabaza, rellenas de una crema de vainilla y pecanas, que darán un hermoso efecto en tu mesa de Halloween o para cualquier ocasión en las próximas semanas. Puedes, por supuesto, sustituir el butternut por calabaza o potimarrón si lo prefieres, agregar especias (spekulaas, jengibre, nuez moscada...), en resumen, adaptar la receta a tu gusto!
3. Material: Robot de repostería Batidor Placa perforada Mangas pasteleras Ingredientes: He utilizado el jarabe de arce, el puré de pecanas y las nueces de pecanas de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 1h30 + 15 minutos de cocción Para una docena de mini-tropéziennes: Praliné de pecanas: de nueces de pecanas de azúcar de agua Una pizca de flor de sal Tuesta las nueces de pecanas en el horno precalentado a 150°C durante 15 minutos.
6. Mientras tanto, prepara el caramelo con el azúcar y el agua.
7. Cuando esté bien dorado, viértelo sobre las nueces de pecanas, añade la flor de sal y deja cristalizar.
8. Cuando el caramelo esté enfriado y duro, mezcla todo hasta obtener un praliné suave.
9. La brioche de calabaza: de levadura fresca de leche entera de harina de fuerza (o T45) de azúcar de sal 2 huevos de puré de butternut de mantequilla Coloca la levadura desmenuzada en el fondo del recipiente del robot provisto del gancho.
10. Añade la leche ligeramente tibia, luego cubre con la harina.
11. Añade los huevos, el azúcar y la sal.
12. Amasa durante unos minutos, hasta que la masa se despegue de las paredes y esté bien homogénea.

13. Añade el puré de butternut frío (para el puré, cocina cubos de butternut al vapor, escúrrelos bien, luego mézclalos y toma), y amasa de nuevo hasta que la masa se desprenda de las paredes del bol.
14. Añade la mantequilla cortada en pequeños trozos y amasa durante al menos 10 a 15 minutos, la masa debe nuevamente desprenderse de las paredes y ser bien elástica.
15. Cubre la masa y déjala reposar 30 minutos a temperatura ambiente.
16. Luego, colócala en el refrigerador durante al menos 3 horas, si es posible una noche.
17. Al día siguiente, divide la masa en 12 bolas iguales.
18. Enrosca un hilo alrededor de cada bola de masa sin apretar ya que la masa seguirá subiendo antes y durante la cocción.
19. Deja que los brioches suban durante una hora pequeña, luego dora los brioches con un pincel y un huevo batido.
20. Hornea en el horno precalentado a 190°C durante 15 minutos de cocción, luego deja enfriar en una rejilla.
21. La crema de vainilla/pecan: de leche entera de nata líquida entera (1) 3 huevos 2 yemas de huevo de azúcar de maicena de puré de pecanas 1 vaina de vainilla de nata líquida entera al 35% (2) Calienta la leche y la crema (1) con las semillas de la vaina de vainilla.
22. Bate los huevos, las yemas y el azúcar, luego añade la maicena.
23. Vierte el líquido caliente sobre los huevos mezclando bien, luego devuelve todo a la cacerola.
24. Hazlo espesar a fuego medio removiendo sin interrupción, luego retira del fuego y añade el puré de pecanas.
25. Envuelve con film en contacto y deja enfriar completamente en el refrigerador.
26. Cuando la crema pastelera esté fría, monta la nata líquida (2) en una chantilly no muy firme, y añádela delicadamente a la crema pastelera.
27. Vierte la crema diplomática en una manga pastelera y procede al montaje.
28. El montaje: Una treintena de nueces de pecanas Jarabe de arce Praliné de nueces de pecanas Azúcar glas Corta los brioches en dos en su espesor.
29. Vierte un poco de jarabe de arce en la base de los brioches, extiende con un pincel.
30. Cubre con la crema diplomática, luego añade praliné de pecan en el centro.
31. Añade algunos trozos de pecanas, y luego cubre con más crema.
32. Coloca la "tapa" de los brioches, y corta las pecanas en dos para hacer el tallo de la calabaza.
33. Deja que los brioches reposen al menos una hora en el refrigerador, ¡luego disfruta!