

Tropézienne de vainilla, chocolate blanco y mandarina.

Ingrédients

- 245g de harina
- 7g de levadura fresca
- 85g de mantequilla
- 30g de azúcar
- 1 huevo
- 100g de leche entera
- 5g de sal
- 1 huevo para el dorado
- 2 clementinas
- 100g de crema líquida
- 125g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 35g de azúcar
- 40g de yemas de huevo
- 15g de maicena
- 70g de chocolate blanco Waina
- 200g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 3 clementinas

Préparation

1. ¿Una tropézienne de invierno, te apetece?
2. Aquí está mi versión, con vainilla, chocolate blanco y clementina para una receta llena de frescura, perfecta para tus postres del domingo en esta temporada ¡Por supuesto, puedes reemplazar la clementina por mandarina, naranja o incluso bergamota según tus gustos y deseos!
3. Material: Robot de cocina Bandeja perforada Mangas pasteleras Boquilla 18mm Círculo de 20cm
Ingredientes: Usé la vainilla Norohy & el chocolate Waina de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Coloca en el fondo del bol la leche con la levadura desmenuzada.
5. Cubre con la harina.
6. Luego añade, y por separado, el azúcar, la sal y el huevo.
7. Comienza a amasar a baja velocidad hasta obtener una mezcla homogénea, luego aumenta un poco la velocidad para obtener una bola lisa que se despegue de las paredes del tazón.
8. Agrega la mantequilla y vuelve a amasar hasta que la masa se despegue nuevamente de las paredes del tazón.
9. Al final del amasado, la masa debe formar un velo.
10. Forma una bola, luego envuelve la masa y colócala en el refrigerador por al menos 2 horas.
11. Mientras tanto, puedes preparar el jugo de clementina para el remojo y la crema pastelera de vainilla.
12. Después del reposo, desgasifica la masa y forma 9 bolas de y una de (te quedará un poco de masa, suficiente para hacer un brioche individual).
13. Dispón las bolas en un círculo de 20cm engrasado Deja que el brioche crezca durante aproximadamente 1h30 (más o menos según la temperatura exterior), luego precalienta el horno a 200°C.
14. Barniza el brioche con el huevo batido (lo he diluido en un poco de leche), luego hornéalo durante unos 25 a 30 minutos (vigíalo según tu horno).
15. Deja que el brioche se enfríe.

16. Jugo de clementina para el remojo: ementinas Exprime las clementinas.
17. Corta el brioche en dos, luego empapa ambos lados con el jugo de clementina.
18. Comienza con la crema pastelera: mezcla la leche con la crema líquida.
19. Añade las semillas de la vaina de vainilla raspada, luego lleva a ebullición, y si tienes tiempo deja infundir durante al menos 30 minutos, tu crema tendrá más sabor.
20. Bate las yemas de huevo, el azúcar y la maicena.
21. Añade la mitad de la leche de vainilla caliente mientras remueves constantemente, luego vierte todo de nuevo en la cacerola.
22. Cocina batiendo constantemente a fuego medio hasta que la crema espese.
23. Añade el chocolate blanco, luego las cáscaras de clementina.
24. Luego vierte la crema en otro recipiente y cúbrelo con envoltura plástica y déjala enfriar en el refrigerador (si tienes prisa, también puedes colocar un bloque de hielo sobre el plástico, la crema se enfriará más rápido).
25. Cuando la crema pastelera esté fría, monta la crema líquida en chantilly no muy firme, luego extrae un tercio y mezcla vigorosamente con la crema pastelera.
26. Añade el resto de la chantilly delicadamente con una espátula, luego pon la crema en una manga pastelera con la boquilla que elijas y procede al montaje.
27. Montaje: ementinas Prepara gajos de clementina.
28. Luego, distribuye la crema sobre el brioche.
29. Añade los gajos de clementina, cubre con el resto de la crema.
30. Cubre con la segunda mitad de brioche.
31. ¡Y por último, disfruta!