

Tropézienne con flor de azahar.

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
- 100 ml de agua
- 70g de azúcar
- 1 cucharada de agua de flor de azahar
- 100g de crema líquida
- 75g de leche entera
- 50g de azúcar
- 2 huevos enteros
- 1 yema de huevo
- 30g de maicena
- 200g de crema líquida al 35% de grasa

Préparation

1. Nos acercamos al final del verano, sí, pero queda tiempo para una última receta de temporada.
2. Ya había algunas recetas de tropéziennes en el blog, pero quizás faltaba la principal: la clásica con flor de azahar.
3. Y como está perfumada con flor de azahar, tuve ganas de hacerla en forma de flor, pero, por supuesto, puedes optar por una forma más clásica y redonda.
4. Ingredientes: Usé la flor de azahar Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Material: Aro de 22 cm Mangas pasteleras Boquilla de 18 mm Bandeja perforada Tiempo de preparación: 50 minutos + 25 minutos de cocción + reposo Para una tropézienne de 22 a 24 cm de diámetro: El brioche: de harina de levadura fresca de mantequilla de azúcar 1 huevo de leche entera de sal 1 huevo para el dorado Azúcar perlado (opcional) Coloque en el fondo del bol la leche con la levadura desmenuzada.
6. Cubra con la harina.
7. Luego, añada separadamente el azúcar, la sal y el huevo.
8. Comience a amasar a baja velocidad hasta obtener una mezcla homogénea, luego aumente un poco la velocidad para obtener una bola lisa y que se despegue de las paredes del bol.
9. Luego añada la mantequilla y vuelva a amasar hasta que la masa se despegue nuevamente de las paredes del bol.
10. Al final del amasado, la masa debe estar bien lisa.
11. Forme una bola, luego cubra la masa con película plástica y refrigérela durante al menos 2 horas, idealmente toda la noche.
12. Mientras tanto, puede preparar el jarabe de remojo y la crema pastelera.
13. Después del reposo, desgasifique la masa y forme 8 bolas iguales.
14. Forme "pétalos" y colóquelos en un aro de 22 cm engrasado.
15. Deje que el brioche suba durante aproximadamente 1 hora y media (más o menos según la temperatura

exterior), luego precaliente el horno a 180°C.

16. Dore el brioche con el huevo batido (lo diluí con un poco de leche), luego agregue el azúcar perlado y hornéelo durante unos 25 a 30 minutos (vigile según su horno).

17. Deje que el brioche se enfríe.

18. Jarabe de remojo: de agua de azúcar 1 cucharada de agua de flor de azahar Lleve el agua y el azúcar a ebullición, luego añada la flor de azahar.

19. Cuando el brioche se haya enfriado, córtelo por la mitad a lo largo.

20. Remoje cada lado con un pincel.

21. La crema diplomática de flor de azahar: de crema líquida de leche entera QS de agua de flor de azahar (según tus gustos) de azúcar 2 huevos enteros 1 yema de huevo de maicena de crema líquida al 35% de grasa Comencemos con la crema pastelera: mezcle la leche con la crema líquida y lleve a ebullición.

22. Bata los huevos, la yema de huevo, el azúcar y la maicena.

23. Añada la mitad de la leche caliente mientras sigue removiendo, luego vierta todo de nuevo en la cacerola.

24. Cocine batiendo constantemente a fuego medio hasta que espese la crema.

25. Fuera del fuego, añada la flor de azahar, mezcle bien y luego vierta la crema en otro recipiente, cúbrala con película plástica al contacto y refrigérela.

26. Cuando la crema pastelera esté fría, monte la crema líquida en chantilly no demasiado firme, luego tome un tercio y mézclelo vigorosamente con la crema pastelera.

27. Agregue el resto de la chantilly delicadamente con una espátula, luego coloque la crema en una manga pastelera equipada con la boquilla de su elección y pase al montaje.

28. Montaje: Coloque la crema sobre la base de su tropézienne, reservando un poco de crema (aproximadamente una cuchara grande) para la decoración.

29. Coloque la parte superior del brioche, luego coloque el resto de la crema en el centro de la flor.

30. Refrigera tu tropézienne al menos 30 minutos a 1 hora para que la crema se endurezca un poco antes de disfrutarla.