

Roti Swiss lemon & raspberry

Ingrédients

- 17g ragi segar
- 200g susu murni
- 500g tepung terigu T45 atau tepung gandum
- 60g gula
- 10g garam
- 2 telur
- 170g mentega
- 100g gula pasir
- 26g maizena
- 3 parutan kulit lemon
- 105g jus lemon
- 80g air
- 43g kuning telur
- 26g mentega
- 150 hingga 200g inspirasi raspberry
- 1 telur untuk pengoles

Préparation

1. Roti isi Swiss, semua orang tahu, dan (hampir) semua orang suka!
2. Dalam versi berlapis-lapis (dengan adonan croissant), atau dalam versi roti (favorit saya, sangat lembut), dalam versi klasiknya, diisi dengan krim vanila dan keping coklat untuk hasil yang sangat lezat.
3. Tetapi kesenangan tidak hanya tentang coklat, saya ingin membuat versi yang lebih musim panas dari hidangan sarapan klasik ini, dengan krim lemon dan potongan inspirasi raspberry (serta beberapa raspberry segar) sebagai pengganti coklat.
4. Bagi mereka yang tidak tahu, inspirasi raspberry adalah "coklat palsu" yang terbuat dari pure buah, mentega koko, dan gula; tampilannya dan teksturnya seperti coklat, tetapi rasanya hanya raspberry (jika Anda tertarik, Anda dapat menemukan tautan ke inspirasi raspberry serta kode promosi dalam paragraf bahan).
5. Hasilnya, roti yang tetap lembut dan lezat tetapi dengan sentuhan asam dan buah ekstra Peralatan: Saya menggunakan robot dapur Kenwood Cooking Chef untuk membuat resep ini (adonan roti & krim lemon): dengan kode FLAVIE, Anda mendapatkan 3 aksesori gratis untuk pembelian robot.
6. Jika Anda sudah memiliki robot Chef dan ingin melengkapi dengan aksesori, kode FLAVIE2 memberi Anda 15% diskon untuk semua aksesori.
7. (afiliasi) Bahan: Saya menggunakan inspirasi raspberry dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon seluruh situs (afiliasi).
8. Waktu persiapan: 45 menit + istirahat + 12 menit pemanggangan Untuk 12 hingga 15 roti: Roti: ragi segar susu murni tepung terigu T45 atau tepung gandum gula garam 2 telur mentega Di dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan kait adonan, tempatkan ragi dan susu.
9. Tutup dengan tepung, lalu tambahkan telur, garam, dan gula.
10. Uleni selama sekitar 10 menit hingga adonan menjadi halus dan dapat dilepaskan dari sisi mangkuk.
11. Kemudian, tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil, dan uleni lagi hingga adonan menjadi elastis dan membentuk lapisan tipis saat ditarik.
12. Bulatkan adonan, lalu tutup dan simpan di lemari es minimal 3 jam, jika mungkin semalam.
13. Krim lemon: gula pasir maizena 3 parutan kulit lemon jus lemon air kuning telur mentega Saya membuat krim lemon menggunakan Cooking Chef saya yang mengelola pemasakan, tetapi berikut adalah

langkah-langkah untuk membuatnya dalam panci: Kocok kuning telur dengan gula dan maizena, tambahkan parutan kulit lemon, lalu air dan jus lemon.

14. Masak di atas api kecil sambil diaduk terus hingga mendapatkan konsistensi krim kue.

15. Kemudian, angkat dari api dan biarkan dingin beberapa menit, lalu tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil.

16. Aduk baik-baik (jika perlu, gunakan blender tangan) kemudian tutup langsung dengan plastik dan dinginkan sepenuhnya di lemari es.

17. Anda, saya menggunakan sekitar tetapi saya merasa rasanya kurang lemon sehingga jika membuat lagi saya hanya akan menggunakan .

18. Setelah istirahat, keluarkan udara dari adonan dan gulung menjadi persegi panjang sekitar 30x60cm.

19. Rilekskan krim lemon kemudian oleskan di atas roti dengan meninggalkan bagian sekitar 2cm di bagian atas roti tanpa krim.

20. Tambahkan inspirasi raspberry cincang serta beberapa raspberry segar jika Anda mau.

21. Lipat bagian bawah adonan ke atas, tetap meninggalkan 2cm adonan tanpa krim yang tidak tertutup.

22. Sedikit basahi adonan tanpa krim dan lipat lagi sambil menekan sedikit untuk menyegel adonan dengan baik, dengan cara ini roti akan lebih mudah diatur.

23. Agar lebih mudah memotong, Anda bisa menyimpan adonan roti di lemari es selama beberapa menit.

24. Potong roti Anda dengan pisau besar, saya memotongnya menjadi sekitar 4cm lebarnya.

25. Tempatkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti (ingatlah untuk membaliknya agar pita pengunci berada di bawah roti) dan biarkan mengembang sekitar 1 jam.

26. Kemudian, oleskan dengan sikat dan telur kocok lalu masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 12 hingga 15 menit.

27. Biarkan mereka dingin di atas rak kemudian nikmati!