

Tropézienne kopi

Ingrédients

- 245g tepung terigu
- 7g ragi segar roti
- 85g mentega
- 30g gula
- 1 telur
- 10cl susu
- 5g garam
- 150g krim cair penuh (1)
- 225g susu full cream sekitar + 150g susu
- 100g biji kopi yang sudah dipecah
- 75g gula
- 3 telur utuh
- 2 kuning telur
- 45g maizena
- 1 lembar (2g) gelatin (opsional tergantung suhu luar, tetapi jika Anda menggunakan krim 30 dan bukan 35% lemak, saya sarankan untuk menambahkannya, krim akan lebih stabil)
- 300g krim cair penuh dengan 35% lemak (2)

Préparation

1. Sekali lagi resep klasik dari kue kering Prancis hari ini, yaitu tropézienne.
2. Saya tetap melakukan sedikit perubahan, saya memberikan aroma kopi pada krimnya, dan untuk hasil yang lebih ringan, saya memutuskan untuk membuat krim diplomate (pâtissière + chantilly) daripada krim mousseline (pâtissière + mentega) yang sering digunakan untuk tropézienne.
3. Saya menggunakan resep brioche dari Nicolas Paciello, yang saya suka dan bahkan dapat dilakukan dengan tangan jika Anda tidak memiliki robot.
4. Anda tentu saja dapat menggunakan resep ini untuk dasar tropézienne dengan memberikan aroma brioche dan krim sesuai keinginan Anda (bunga jeruk, vanila...).
5. Hangatkan sedikit susu, dan larutkan ragi segar di dalamnya.
6. Di dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan pengait, campurkan tepung, gula, dan garam lalu tambahkan telur.
7. Uleni sambil terus menambahkan susu sedikit demi sedikit.
8. Uleni selama sekitar 10 menit, agar adonan menjadi homogen dan terlepas dari dinding mangkuk.
9. Kemudian masukkan mentega dan lanjutkan menguleni dengan kecepatan rendah sampai adonan kembali terlepas dari dinding mangkuk, dan menjadi halus dan elastis.
10. Lapisi adonan dengan plastik dan simpan di lemari es selama 2 jam.
11. Setelah istirahat, Kempiskan adonan dan ratakan menjadi lingkaran dengan diameter 22cm.
12. Letakkan dalam cetakan berdiameter 24cm yang telah diolesi mentega, dan biarkan mengembang selama sekitar 1,5 jam.
13. Panaskan oven hingga 200°C.
14. Kocok satu telur dengan sedikit krim atau susu, lalu oleskan olesan ini dengan kuas pada brioche.
15. Taburkan gula butiran jika Anda mau, lalu panggang pada suhu 175°C selama 20 hingga 30 menit (perhatikan waktu memanggang sesuai oven Anda).
16. Mulailah dengan menyiapkan krim pâtissière: panaskan susu, dan tambahkan biji kopi yang sudah

dipecah.

17. Tutup dan biarkan meresap selama waktu yang Anda inginkan, tergantung apakah Anda ingin rasa kopi yang lebih kuat atau tidak.
18. Saya sarankan meresap selama 30 menit hingga 2 jam.
19. Jika tidak punya waktu, Anda juga bisa menggunakan kopi instan.
20. Rehidrasi gelatin dalam mangkuk air dingin.
21. Saring susu yang sudah meresap kopi, timbang dan tambahkan susu hingga mencapai .
22. Masukkan susu ke dalam panci dengan krim cair (1) dan didihkan campurannya.
23. Kocok telur, kuning telur, gula, dan maizena.
24. Tuangkan campuran susu/krim panas ke dalam campuran sebelumnya sambil mengaduk dengan baik, lalu tuangkan kembali ke dalam panci dan masak sambil terus diaduk dengan api sedang.
25. Di luar api, tambahkan gelatin yang sudah direhidrasi dan diperas.
26. Kemudian, pindahkan krim ke wadah lain (jika terburu-buru, pindahkan ke wadah lebar seperti loyang, akan lebih cepat dingin), tutup dengan plastik menempel dan biarkan dingin di lemari es.
27. Ketika krim sudah dingin, kocok sedikit untuk membuatnya lebih lembut.
28. Kocok krim cair (2) menjadi krim kental, lalu ambil satu sendok besar dari krim kental dan masukkan dengan kuat ke dalam krim pâtissière.
29. Kemudian, masukkan sisa krim kental dengan lembut menggunakan spatula untuk mendapatkan krim yang halus.
30. Masukkan krim diplomate ke dalam kantong pipa yang dilengkapi dengan ujung pipa halus.
31. Penyelesaian: Secukupnya gula bubuk Ketika brioche sudah dingin, potong menjadi dua dan semprotkan krim diplomate dalam bola besar di bagian bawah brioche.
32. Tutup dengan bagian atas brioche, dan taburkan sedikit gula halus.