

Tropézienne bunga jeruk, pistachio & raspberry

Ingrédients

- 245g tepung
- 7g ragi segar
- 85g mentega
- 30g gula
- 1 telur
- 100g susu penuh
- 5g garam
- 15g ekstrak bunga jeruk
- 1 telur untuk lapisan kuning telur
- 90g air
- 15g ekstrak bunga jeruk
- 60g gula
- 100g krim cair
- 75g susu penuh
- 50g gula
- 2 telur utuh
- 1 kuning telur
- 30g maizena
- 12g ekstrak bunga jeruk
- 25g pure pistachio
- 200g krim cair dengan 35% lemak

Préparation

1. Jika ada kue yang benar-benar mewakili musim semi, musim panas, dan matahari, itu adalah tropézienne!
2. Di sini dalam versi individu dan diberi aroma bunga jeruk, pistachio, dan raspberry, kue ini tidak sulit dibuat jika Anda memiliki robot!
3. Jika tidak, tetap mungkin tetapi Anda perlu sedikit tenaga untuk membuat brioche.
4. Krimnya adalah krim diplomat, Anda tentu dapat mengganti aromanya dengan mengganti pure pistachio dengan kacang lain, atau menghilangkannya sama sekali, dan menggunakan vanili sebagai pengganti bunga jeruk misalnya.
5. Akhirnya, Anda dapat menaruh potongan stroberi sebagai pengganti raspberry, stroberi juga sangat cocok dengan bunga jeruk dan pistachio!
6. Peralatan: Robot pâtissier Pengocok Lempengan berlubang Kantong kue Nozzle 12mm Lingkaran 8cm
Bahan: Saya menggunakan pure pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
7. Letakkan susu dengan ragi yang sudah dihancurkan di dasar mangkuk.
8. Tutupi dengan tepung.
9. Tambahkan, secara terpisah, gula, garam, dan telur.
10. Mulailah menguleni dengan kecepatan rendah hingga campurannya homogen, lalu tingkatkan sedikit kecepatan agar menjadi bola yang halus dan terlepas dari dinding mangkuk.
11. Tambahkan mentega, dan kembali menguleni sampai adonan terlepas kembali dari dinding mangkuk.
12. Di akhir pengulenan, adonan harus membentuk lapisan tipis.
13. Bentuk bola, lalu bungkus adonan dan simpan di lemari es minimal 2 jam.
14. Selama waktu ini, Anda bisa menyiapkan sirup basah dan krim pastrri.

15. Setelah istirahat, Kempiskan adonan dan bentuk menjadi bola ukuran .
16. Gulung dan masukkan dalam lingkaran berdiameter 8cm.
17. Olesi brioche dengan telur yang sudah dikocok (saya mencairkannya dengan sedikit susu), lalu biarkan mengembang selama 1 hingga 1,5 jam tergantung pada suhu.
18. Kemudian, olesi lagi untuk kedua kalinya dan panggang di oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 12 menit.
19. Biarkan sepenuhnya dingin.
20. Didihkan air dan gula, lalu tambahkan ekstrak bunga jeruk.
21. Potong brioche menjadi dua, lalu rendam kedua bagian dari setiap brioche dengan kuas.
22. Mulailah dengan krim pastri: campurkan susu dengan krim cair dan didihkan.
23. Kocok telur, kuning telur, gula, dan maizena.
24. Tambahkan setengah susu panas sambil terus mengaduk, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.
25. Masak dengan mengocok terus-menerus di api sedang hingga krim mengental.
26. Di luar api, tambahkan bunga jeruk dan pure pistachio.
27. Selanjutnya, tuang krim ke dalam wadah lain dan bungkus dengan plastik, dinginkan di lemari es (jika terburu-buru, Anda juga dapat menaruh es di atas plastik agar krim cepat dingin).
28. Saat krim pastri sudah dingin, kocok krim cair hingga sedikit mengental, lalu ambil sepertiganya dan campurkan keras dengan krim pastri.
29. Tambahkan sisa krim kocok dengan lembut menggunakan spatula, lalu masukkan krim ke dalam kantong kue dengan nozzle polos.
30. Pemasangan: Beberapa buah raspberry Gula bubuk (opsional) Semprotkan krim diplomat pada dasar setiap brioche, lalu tambahkan satu (atau lebih) raspberry di atasnya, sebelum menutup tropézienne-nya.
31. Taburkan sedikit gula bubuk, lalu nikmatilah!