

Tropézienne vanili & praliné hazelnut

Ingrédients

- 100g susu penuh lemak
- 8g ragi segar
- 250g tepung
- 1 telur
- 30g gula
- 5g garam
- 100g mentega
- 1 telur untuk olesan
- 50g gula
- 35g air
- 1 sendok makan ekstrak vanila
- 100g krim cair
- 75g susu penuh lemak
- 1 batang vanila
- 2 telur
- 1 kuning telur
- 40g gula
- 35g maizena
- 60g praliné hazelnut
- 200g krim kental yang dikocok menjadi chantilly

Préparation

1. Ketika tropézienne bertemu dengan paris-brest, inilah hasilnya: sebuah brioche yang diisi dengan krim diplomat yang lembut dengan praliné hazelnut yang akan menjadi hidangan penutup sempurna untuk segala kesempatan!
2. Anda dapat menyiapkan beberapa langkah sehari sebelumnya (adonan brioche dan krim pastry) agar pekerjaan Anda lebih sedikit pada hari H, dan akhirnya, jika Anda menyukai kombinasi kopi-hazelnut, jangan ragu untuk mengganti sirup vanila dengan sedikit kopi untuk versi yang sedikit berbeda. Peralatan: Sduit 18mm Pengaduk roti Bahan: Saya menggunakan vanila Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (bukan afiliasi).
3. Waktu persiapan: 1h20 + 25 menit memasak + istirahat Untuk satu tropézienne berdiameter 22 cm: Brioche: susu penuh lemak ragi segar tepung 1 telur gula garam mentega 1 telur untuk olesan Campur susu dan ragi.
4. Tutupi dengan tepung, lalu tambahkan gula, garam, dan telur.
5. Uleni selama sekitar 10 menit dengan kecepatan rendah, sehingga adonan tidak menempel pada sisi mangkuk.
6. Tambahkan mentega yang telah dipotong-potong kecil dan uleni lagi selama minimal 15 menit, pastikan adonan tidak menempel pada sisi mangkuk, dan memiliki tekstur yang halus dan elastis (tergantung pada pengaduk Anda, uleni mungkin lebih atau kurang lama).
7. Biarkan adonan istirahat selama 30 menit pada suhu kamar, kemudian bentuk menjadi bola, bungkus dengan plastik rapat dan letakkan di kulkas selama minimal 2 jam, jika bisa semalaman.
8. Kemudian, bagi adonan menjadi 11 bola seberat dan satu bola ke-12 dengan sisa adonan.
9. Letakkan dalam cetakan lingkaran yang sudah dioles mentega, dan biarkan brioche mengembang selama sekitar 1,5 jam pada suhu kamar.
10. Setelah itu, oleskan brioche dengan telur kocok, dan panggang dalam oven yang sudah dipanaskan

pada suhu 180°C selama 25 hingga 30 menit.

11. Biarkan dingin.

12. Sirup rendaman: gula air 1 sendok makan ekstrak vanila Campur ketiga bahan dan masak hingga mendidih.

13. Krim diplomat dengan praliné: krim cair susu penuh lemak 1 batang vanila 2 telur 1 kuning telur gula maizena praliné hazelnut krim kental yang dikocok menjadi chantilly Mulailah dengan membuat krim pastry: panaskan susu dan krim dengan biji vanila.

14. Kocok telur dan kuning telur dengan gula lalu dengan maizena.

15. Tuang setengah dari cairan panas di atasnya sambil dikocok, lalu tuang kembali semuanya ke dalam panci.

16. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk.

17. Angkat dari api, tambahkan praliné.

18. Kemudian, tutup krim dengan plastik kontak dan biarkan dingin di kulkas.

19. Ketika krim dan brioche telah dingin, kocok krim menjadi chantilly.

20. Tambahkan perlahan ke dalam krim pastry, lalu ketika krim diplomat homogen, masukkan ke dalam kantong spuit yang dipasang spuit polos dan lanjutkan dengan tahap perakitan.

21. Perakitan: QS praliné hazelnut Potong brioche menjadi dua memanjang.

22. Rendam kedua bagian dengan sirup rendaman.

23. Lalu, semprotkan krim pada brioche, dan tambahkan sedikit praliné hazelnut di atasnya.

24. Tutup dengan setengah bagian brioche kedua, lalu taburi dengan gula halus jika diinginkan dan nikmatilah!