

Tropéziennes pecan, vanilla & labu - Halloween

Ingrédients

- 500g kacang pecan
- 300g gula
- 50g air
- 15g ragi segar
- 180g susu utuh
- 600g tepung serbaguna (atau T45)
- 60g gula
- 10g garam
- 2 butir telur
- 150g pure butternut
- 160g mentega
- 150g susu utuh
- 200g krim kental (1)
- 3 butir telur
- 2 kuning telur
- 100g gula
- 60g maizena
- 50g pure pecan
- 1 batang vanilla
- 400g krim kental 35% (2)

Préparation

1. Saya kembali dengan resep tropezienne mini yang sangat berbau musim gugur!
2. Brioche berbentuk labu dengan butternut, diisi dengan krim vanilla dan pecan, yang akan memberikan efek indah di meja Halloween Anda atau untuk acara apapun dalam beberapa minggu ke depan. Anda tentu saja dapat mengganti butternut dengan labu atau labu merah jika Anda mau, menambahkan rempah-rempah (speculoos, jahe, pala).
3.), intinya sesuaikan resep ini dengan selera Anda!
4. Peralatan: Pengaduk kue Kocokan Loyang berlubang Kantong spuit Bahan-bahan: Saya menggunakan sirup maple, pure pecan dan kacang pecan Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan vanilla Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
6. Panggang kacang pecan di oven yang sudah dipanaskan pada suhu 150°C selama 15 menit.
7. Sementara itu, siapkan karamel dengan gula dan air.
8. Ketika warnanya sudah keemasan, tuang di atas kacang pecan, tambahkan garam bunga dan biarkan mengkristal.
9. Ketika karamel sudah dingin dan mengeras, haluskan semuanya sampai mendapatkan praliné yang lembut.
10. Masukkan ragi yang telah dihancurkan ke dalam mangkuk mesin pengaduk dengan pengait.
11. Tambahkan susu yang sedikit hangat, lalu tutup dengan tepung.
12. Tambahkan telur, gula dan garam.
13. Uleni selama beberapa menit, hingga adonan terlepas dari dinding mangkuk dan menjadi homogen.
14. Tambahkan pure butternut yang sudah dingin (untuk pure, kukus potongan-potongan butternut, tiriskan dengan baik, kemudian haluskan dan ambil), dan uleni lagi hingga adonan terlepas dari dinding mangkuk.

15. Tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan uleni selama minimal 10 hingga 15 menit, adonan harus terlepas lagi dari dinding dan menjadi elastis.
16. Tutup adonan dan biarkan beristirahat selama 30 menit pada suhu ruangan.
17. Kemudian, masukkan ke dalam lemari es selama minimal 3 jam, jika memungkinkan semalam.
18. Keesokan harinya, bagi adonan menjadi 12 bola yang sama besar.
19. Gulung benang di sekitar setiap bola adonan tanpa menekan karena adonan akan mengembang sebelum dan selama memasak.
20. Biarkan brioche mengembang selama sekitar satu jam, lalu olesi brioche dengan kuas dan telur kocok.
21. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 190°C selama 15 menit, kemudian biarkan mendingin di atas rak kawat.
22. Panaskan susu dan krim (1) dengan biji vanila.
23. Kocok telur, kuning telur, dan gula, kemudian tambahkan maizena.
24. Tuang cairan panas di atas telur sambil diaduk, kemudian tuang semuanya kembali ke dalam panci.
25. Aduk untuk mengentalkan di atas api sedang tanpa henti, kemudian angkat dari api dan tambahkan pure pecan.
26. Gunakan film plastik dan dinginkan sepenuhnya di dalam lemari es.
27. Setelah krim dingin, kocok krim kental (2) hingga setengah kental, dan tambahkan dengan lembut ke krim.
28. Masukkan krim diplomat ke dalam kantong spuit dan lanjutkan ke perakitan.
29. Perakitan: Sekitar tiga puluh kacang pecan Sirup maple Praliné pecan Gula bubuk Iris brioche menjadi dua secara horizontal.
30. Tuang sedikit sirup maple pada dasar brioche, oleskan dengan kuas.
31. Isi dengan krim diplomat, kemudian tambahkan praliné pecan di tengahnya.
32. Tambahkan beberapa pecahan pecan, lalu tutup dengan krim.
33. Letakkan "tutup" brioche, dan potong pecan menjadi dua untuk membuat ekor labu.
34. Biarkan brioche beristirahat minimal satu jam di lemari es, kemudian nikmati!