

Tropézienne vanila, cokelat putih & jeruk mandarin

Ingrédients

- 245g tepung
- 7g ragi segar
- 85g mentega
- 30g gula
- 1 telur
- 100g susu penuh
- 5g garam
- 1 telur untuk pengolesan
- 2 jeruk keprok
- 100g krim cair
- 125g susu penuh
- 1 buah vanila
- 35g gula
- 40g kuning telur
- 15g maizena
- 70g cokelat putih Waina
- 200g krim cair dengan kandungan lemak 35%
- 3 jeruk keprok

Préparation

1. Je vais traduire le texte en français vers l'indonésien tout en préservant la structure HTML intacte.
2. Voici la traduction : Sebuah tropézienne musim dingin, tertarik?
3. Ini versiku, dengan vanila, cokelat putih, dan jeruk keprok untuk resep yang penuh kesegaran, sempurna untuk hidangan penutup Minggu Anda di musim ini. Anda tentu saja dapat mengganti jeruk keprok dengan jeruk mandarin, jeruk, atau bergamot sesuai selera dan keinginan Anda!
4. Peralatan: Mixer listrik Baki berlubang Kantong piping Ujung 18mm Lingkaran 20cm Bahan: Saya menggunakan vanila Norohy & coklat Waina dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Letakkan susu dengan ragi yang hancur di dasar mangkuk.
6. Tutupi dengan tepung.
7. Kemudian tambahkan, secara terpisah, gula, garam, dan telur.
8. Mulailah mengaduk dengan kecepatan rendah hingga campuran homogen, lalu naikan sedikit kecepatan hingga mendapatkan adonan yang halus dan lepas dari dinding mangkuk.
9. Tambahkan mentega, dan mulai mengaduk lagi hingga adonan kembali lepas dari dinding mangkuk.
10. Pada akhir pengulenan, adonan harus membentuk lapisan tipis.
11. Bentuk bola, lalu bungkus adonan dan masukkan ke dalam lemari es setidaknya 2 jam.
12. Sementara itu, Anda bisa mempersiapkan jus jeruk keprok untuk siraman dan krim kue vanila.
13. Setelah istirahat, kempiskan adonan dan bentuk 9 bola masing-masing dan satu (akan tersisa sedikit adonan, cukup untuk membuat roti brioche individu).
14. Tempatkan dalam lingkaran berdiameter 20cm yang sudah dioles dengan mentega. Biarkan roti brioche naik selama sekitar 1 jam 30 menit (lebih atau kurang tergantung suhu luar), lalu panaskan oven hingga 200°C.
15. Oleskan roti brioche dengan telur kocok (saya mencampurnya dengan sedikit susu), lalu panggang selama sekitar 25 hingga 30 menit (perhatikan oven Anda).

16. Biarkan roti brioche dingin.
17. Jus jeruk keprok untuk siraman: 2 jeruk keprok Peras jeruk keprok.
18. Potong roti brioche menjadi dua, lalu siram kedua sisi dengan jus jeruk keprok.
19. Mulailah dengan krim kue : campur susu dengan krim cair.
20. Tambahkan biji vanila yang sudah dipotong, lalu didihkan, dan jika Anda punya waktu, biarkan meresap selama minimal 30 menit, krim Anda akan memiliki lebih banyak rasa.
21. Kocok kuning telur, gula, dan maizena.
22. Tambahkan setengah dari susu vanila yang panas sambil terus diaduk, lalu tuangkan kembali ke dalam panci.
23. Masak sambil terus mengocok pada api sedang hingga krim mengental.
24. Tambahkan cokelat putih, lalu zest jeruk keprok.
25. Kemudian, tuangkan krim ke dalam wadah lain dan tutupi dengan plastik dan dinginkan di lemari es (jika Anda terburu-buru, Anda juga dapat meletakkan es batu di atas plastik untuk membuat krim lebih cepat dingin).
26. Ketika krim kue sudah dingin, kocok krim cair hingga tidak terlalu kaku, lalu ambil sepertiga dan campurkan secara kuat dengan krim kue.
27. Tambahkan sisa krim kocok secara perlahan dengan menggunakan spatula, kemudian masukkan krim ke dalam kantong piping dengan ujung pilihan Anda dan lanjutkan dengan merakit.
28. Pemasangan: 3 jeruk keprok Siapkan bagian jeruk keprok.
29. Kemudian, tuang krim pada roti brioche.
30. Tambahkan bagian jeruk keprok, tutup dengan sisa krim.
31. Tutup dengan setengah bagian roti brioche.
32. Dan akhirnya selamat menikmati!