

Tropézienne dengan bunga jeruk

Ingrédients

- 245g tepung
- 7g ragi segar
- 85g mentega
- 30g gula
- 1 telur
- 100g susu utuh
- 5g garam
- 1 telur untuk olesan
- 100ml air
- 70g gula
- 1 sendok makan air bunga jeruk
- 100g krim cair
- 75g susu utuh
- 50g gula
- 2 telur utuh
- 1 kuning telur
- 30g maizena
- 200g krim cair dengan 35% lemak

Préparation

1. Meskipun kita memang mendekati akhir musim panas, masih ada waktu untuk resep musiman terakhir!
2. Sudah ada beberapa resep tropéziennes di blog, tetapi mungkin yang utama masih kurang: yang klasik dengan bunga jeruk.
3. Dan karena diberi aroma bunga jeruk, saya ingin membuatnya dalam bentuk bunga, tetapi Anda tentu saja bisa memilih bentuk bulat lebih klasik.
4. Bahan-bahan: Saya menggunakan bunga jeruk Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk potongan 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Peralatan: Lingkaran 22cm Kantong semprot Nosel 18mm Lembaran berlubang Waktu persiapan: 50 menit + 25 menit pemanggangan + istirahat Untuk tropézienne dengan diameter 22 hingga 24cm: Brioche: tepung ragi segar mentega gula 1 telur susu utuh garam 1 telur untuk olesan Gula mutiara (opsional) Tempatkan susu dengan ragi yang dilembutkan di bagian bawah mangkuk.
6. Tutup dengan tepung.
7. Kemudian tambahkan, secara terpisah, gula, garam, dan telur.
8. Mulailah menguleni dengan kecepatan rendah hingga mendapatkan campuran yang homogen, lalu tingkatkan sedikit kecepatan untuk mendapatkan bola yang halus dan melepaskan diri dari dinding mangkuk.
9. Kemudian tambahkan mentega, dan mulai uleni hingga adonan terlepas lagi dari dinding mangkuk.
10. Pada akhir pengulenan, adonan harus sangat halus.
11. Bentuk menjadi bola, lalu bungkus adonan dan masukkan ke dalam lemari es minimal 2 jam, lebih baik semalaman.
12. Sementara itu, Anda bisa menyiapkan sirup perendam dan krim pastissiere.
13. Setelah istirahat, keluarkan udara dari adonan dan bentuk 8 bola yang sama besar.
14. Bentuk menjadi "kelopak" dan letakkan dalam lingkaran 22cm yang sudah diolesi mentega.
15. Biarkan brioche mengalami kenaikan sekitar 1h30 (lebih atau kurang tergantung pada suhu luar), lalu panaskan oven hingga 180°C.

16. Oleskan brioche dengan telur yang dikocok (saya mencampurkannya dengan sedikit susu), lalu tambahkan gula mutiara dan panggang selama sekitar 25 hingga 30 menit (pantau sesuai oven Anda).
17. Biarkan brioche dingin.
18. Sirup perendam: air gula 1 sendok makan air bunga jeruk Didihkan air dan gula, lalu tambahkan bunga jeruk.
19. Saat brioche telah dingin, potong menjadi dua pada ketinggian.
20. Basahi setiap sisi dengan kuas.
21. Krim diplomat dengan bunga jeruk: krim cair susu utuh Q.
22. S.
23. air bunga jeruk (sesuai selera) gula 2 telur utuh 1 kuning telur maizena krim cair dengan 35% lemak Kita mulai dengan krim pastele: campurkan susu dengan krim cair dan didihkan.
24. Kocok telur, kuning telur, gula, dan maizena.
25. Tambahkan setengah dari susu panas sambil terus diaduk, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
26. Masak sambil terus dikocok pada api sedang hingga krim mengental.
27. Di luar api, tambahkan bunga jeruk, aduk rata kemudian tuangkan krim ke dalam wadah lain dan bungkus langsung serta dinginkan di lemari es.
28. Saat krim pastissiere sudah dingin, kocok krim cair hingga agak kaku, lalu ambil sepertiganya dan campur dengan krim pastissiere.
29. Tambahkan sisa krim kocok secara perlahan dengan spatula, kemudian masukkan krim ke dalam kantung semprot berisi nosel pilihan Anda dan lanjutkan ke bagian penggabungan.
30. Penggabungan: Kantongi krim di atas dasar tropézienne Anda, sisakan sedikit krim (sekitar satu sendok makan besar) untuk dekorasi.
31. Tambahkan bagian atas brioche, lalu kantongkan krim yang tersisa di tengah bunga.
32. Letakkan tropézienne Anda di lemari es selama 30 menit hingga 1 jam minimal agar krim agak mengeras sebelum Anda menikmatinya!