

Tropézienne al caffè

Ingrédients

- 245g di farina
- 7g di lievito fresco di birra
- 85g di burro
- 30g di zucchero
- 1 uovo
- 10cl di latte
- 5g di sale
- 150g di panna liquida intera (1)
- 225g di latte intero circa + 150g di latte
- 100g di chicchi di caffè macinati grossolanamente
- 75g di zucchero
- 3 uova intere
- 2 tuorli d'uovo
- 45g di maizena
- 1 foglio (2g) di gelatina (opzionale a seconda della temperatura esterna, ma se usate panna al 30 e non 35% di grassi vi consiglio di metterla, la crema terrà meglio)
- 300g di panna liquida intera al 35% di grassi (2)

Préparation

1. Oggi nuovamente una ricetta classica della pasticceria francese, quella della tropeziana.
2. Ho comunque fatto una piccola modifica, ho aromatizzato la crema al caffè, e per un risultato più leggero ho deciso di realizzare una crema diplomatica (pasticcera + chantilly) invece di una crema mousseline (pasticcera + burro) spesso utilizzata per le tropeziane.
3. Ho utilizzato la ricetta del pan brioche di Nicolas Paciello, che adoro e che è anche realizzabile a mano se non avete un robot.
4. Potete ovviamente utilizzare questa ricetta per la base della tropeziana aromatizzando poi il pan brioche e la crema come volete (fiori d'arancio, vaniglia...).
5. Intiepidite leggermente il latte e scioglietevi il lievito fresco.
6. Nella ciotola del robot munita di gancio, mescolate la farina, lo zucchero e il sale, poi aggiungete l'uovo.
7. Impastate aggiungendo gradualmente il latte.
8. Dovete impastare per circa 10 minuti, in modo da ottenere un impasto omogeneo che si stacca dalle pareti della ciotola.
9. Incorporate quindi il burro e continuate a impastare a bassa velocità fino a quando l'impasto si stacca nuovamente dalle pareti della ciotola e risulta liscio ed elastico.
10. Avvolgete l'impasto con pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per 2 ore.
11. Dopo il riposo, sgonfiate l'impasto e stendetelo fino a ottenere un cerchio di 22 cm di diametro.
12. Posizionate in un anello imburrato di 24 cm, e lasciatelo lievitare per circa 1h30.
13. Preriscaldate il forno a 200°C.
14. Sbattete un uovo con un po' di panna o latte, quindi spennellate questa doratura sulla brioche con un pennello.
15. Cospargete con grani di zucchero interi se volete, quindi infornate a 175°C per 20-30 minuti (la cottura deve essere controllata a seconda del vostro forno).
16. Iniziate preparando la crema pasticcera: riscaldare i di latte e aggiungetevi i chicchi di caffè macinati

grossolanamente.

17. Coprite e lasciate in infusione per il tempo che volete, a seconda di se desiderate un sapore di caffè più o meno forte.
18. Vi consiglio di lasciare in infusione per 30 minuti a 2 ore.
19. Se non avete tempo, potete utilizzare anche caffè solubile.
20. Reidratate la gelatina in una ciotola d'acqua fredda.
21. Filtrate il latte infuso al caffè, pesatelo e completate con latte fino ad arrivare a .
22. Mettete il latte in un pentolino con la panna liquida (1) e portate il composto a ebollizione.
23. Sbattete le uova, i tuorli, lo zucchero e la maizena.
24. Versate il latte/panna caldo sulla miscela precedente mescolando bene, quindi rimettete tutto nel pentolino e cuocete mescolando continuamente a fuoco medio.
25. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina reidratata e strizzata.
26. Poi trasferite la crema in un altro recipiente (se avete fretta, in un recipiente largo tipo teglia, raffredderà più velocemente), copritela con pellicola a contatto e lasciatela raffreddare in frigorifero.
27. Quando la crema è fredda, sbattetela leggermente per ammorbidirla.
28. Sbattete la panna liquida (2) fino a montarla, quindi prelevate un grosso cucchiaino di chantilly e incorporatelo energicamente alla crema pasticcera.
29. Infine, incorporate il resto della chantilly delicatamente con una spatola per ottenere una crema liscia.
30. Versate la crema diplomatica in una sacca da pasticciere munita di bocchetta liscia.
31. Finiture: QS di zucchero a velo Quando la brioche è raffreddata, tagliatela a metà e distribuite la crema diplomatica in grosse sfere sulla parte inferiore della brioche.
32. Coprite con la parte superiore della brioche e cospargete con un po' di zucchero a velo.