

Tropézienne fiori d'arancio, pistacchio & lampone

Ingrédients

- 245g di farina
- 7g di lievito fresco
- 85g di burro
- 30g di zucchero
- 1 uovo
- 100g di latte intero
- 5g di sale
- 15g di estratto di fiori d'arancio
- 1 uovo per la doratura
- 90g di acqua
- 15g di estratto di fiori d'arancio
- 60g di zucchero
- 100g di panna liquida
- 75g di latte intero
- 50g di zucchero
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 30g di maizena
- 12g di estratto di fiori d'arancio
- 25g di purea di pistacchio
- 200g di panna liquida al 35% di materia grassa

Préparation

1. Se c'è un dolce che rappresenta bene la primavera, l'estate e il sole, è proprio la tropézienne!
2. Qui in versione individuale e profumato ai fiori d'arancio, pistacchio e lampone, questo dolce non è complicato da realizzare se hai un robot da cucina!
3. Altrimenti, è sempre possibile, ma ti servirà un po' di olio di gomito per realizzare il pan brioche.
4. La crema è una crema diplomatica, puoi naturalmente cambiare i profumi cambiando la purea di pistacchio con un altro frutto secco, o eliminandola completamente, e usare la vaniglia al posto del fiore d'arancio per esempio.
5. Infine, puoi mettere pezzi di fragola al posto dei lamponi, anche la fragola si abbina molto bene con il fiore d'arancio e il pistacchio!
6. Materiale: Robot da cucina Frusta Teglia perforata Sac à poche Bocchetta 12mm Cerchio da 8cm Ingredienti: Ho utilizzato la purea di pistacchio Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
7. Tempo di preparazione: 1 ora + 12 minuti di cottura Per 13 tropéziennes individuali: Il pan brioche: di farina di lievito fresco di burro di zucchero 1 uovo di latte intero di sale di estratto di fiori d'arancio 1 uovo per la doratura Metti sul fondo della ciotola il latte con il lievito sbriciolato.
8. Copri con la farina.
9. Aggiungi poi, e separatamente, lo zucchero, il sale e l'uovo.
10. Inizia ad impastare a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo, poi aumenta un po' la velocità per ottenere una palla liscia che si stacca dalle pareti del recipiente.
11. Aggiungi poi il burro e riprendi ad impastare fino a quando l'impasto si stacca di nuovo dalle pareti del recipiente.
12. Alla fine dell'impasto, l'impasto deve formare un velo.

13. Forma una palla, poi copri l'impasto con la pellicola e mettilo in frigo per almeno 2 ore.
14. Durante questo tempo, puoi preparare lo sciroppo di imbibizione e la crema pasticcera.
15. Dopo il riposo, sgonfia l'impasto e forma delle palline di .
16. Stendile poi mettile in cerchi di 8cm di diametro.
17. Spennella le brioches con l'uovo sbattuto (io l'ho diluito con un po' di latte), poi lasciale lievitare per 1h a 1h30 a seconda della temperatura.
18. Quindi, spennellali una seconda volta poi infornali nel forno preriscaldato a 180°C per 12 minuti.
19. Lasciali raffreddare completamente.
20. Sciroppo ai fiori d'arancio: di acqua di estratto di fiori d'arancio di zucchero Portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero, quindi aggiungere l'estratto di fiori d'arancio.
21. Taglia le brioches a metà, poi imbibili le due parti di ciascuna brioche con un pennello.
22. Crema diplomatica ai fiori d'arancio e pistacchio: di panna liquida di latte intero di zucchero 2 uova intere 1 tuorlo di maizena di estratto di fiori d'arancio di purea di pistacchio di panna liquida al 35% di materia grassa Inizia con la crema pasticcera: mescola il latte con la panna liquida e porta il composto a ebollizione.
23. Sbatti le uova, il tuorlo, lo zucchero e la maizena.
24. Aggiungi metà del latte caldo mescolando continuamente, poi rimetti tutto nella casseruola.
25. Cuoci mescolando costantemente a fuoco medio fino a quando la crema si addensa.
26. Fuori dal fuoco, aggiungi i fiori d'arancio e la purea di pistacchio.
27. Quindi, versa la crema in un altro contenitore, coprila a contatto e raffreddala in frigorifero (se hai fretta, puoi anche mettere un blocco di ghiaccio sulla pellicola di plastica, la crema si raffredderà più velocemente).
28. Quando la crema pasticcera è fredda, monta la panna liquida in una chantilly non troppo ferma, poi prelevane un terzo e mescolala energicamente con la crema pasticcera.
29. Aggiungi il resto della chantilly delicatamente con una spatola, poi inserisci la crema in una sac à poche dotata di una bocchetta liscia.
30. Assemblaggio: Alcuni lamponi Zucchero a velo (opzionale) Poni la crema diplomatica sulla base di ogni brioche, poi aggiungi uno (o più) lamponi sopra, prima di chiudere le tropéziennes.
31. Spolverizza con un po' di zucchero a velo, poi gusta!