

Tropézienne vaniglia & pralinato di nocciole

Ingrédients

- 100g di latte intero
- 8g di lievito fresco
- 250g di farina
- 1 uovo
- 30g di zucchero
- 5g di sale
- 100g di burro
- 1 uovo per la doratura
- 50g di zucchero
- 35g di acqua
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 100g di panna liquida
- 75g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 2 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 40g di zucchero
- 35g di maizena
- 60g di pralinato di nocciole
- 200g di panna liquida intera montata a chantilly

Préparation

1. Quando la tropézienne incontra il paris-brest, ecco il risultato: un pan brioche farcito con una crema diplomatica cremosa al pralinato di nocciole che sarà il dessert perfetto per ogni occasione!
2. Puoi preparare diverse fasi il giorno prima (l'impasto del pan brioche e la crema pasticcera) per avere poco lavoro il giorno J, e infine, se ti piace l'associazione caffè-nocciola, non esitare a sostituire lo sciroppo di imbibizione alla vaniglia con un po' di caffè per una versione un po' diversa Attrezzatura: Bocchetta 18mm Robot da cucina Ingredienti: Ho usato la vaniglia Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Tempo di preparazione: 1h20 + 25 minuti di cottura + riposo Per una tropézienne di 22cm di diametro: Il pan brioche: di latte intero di lievito fresco di farina 1 uovo di zucchero di sale di burro 1 uovo per la doratura Mescolate il latte e il lievito.
4. Coprite con la farina, poi aggiungete lo zucchero, il sale e l'uovo.
5. Impastate per circa 10 minuti a bassa velocità, in modo che l'impasto si stacchi dai lati della ciotola.
6. Aggiungete il burro tagliato a piccoli pezzi e impastate di nuovo per almeno 15 minuti, l'impasto deve staccarsi dai lati della ciotola, essere ben liscio ed elastico (a seconda del vostro robot, l'impasto può durare più o meno a lungo).
7. Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente, poi formate una palla, copritela e mettetela in frigorifero per almeno 2 ore, se possibile una notte.
8. Successivamente, dividete l'impasto in 11 palline da e una dodicesima pallina con l'impasto rimanente.
9. Mettili in un anello imburrito, poi lascia che il pan brioche lieviti per circa 1h30 a temperatura ambiente.
10. Successivamente, spennellate il pan brioche con l'uovo sbattuto, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti.
11. Lasciate raffreddare.

12. Lo sciroppo di imbibizione: di zucchero di acqua 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Mescolate i tre ingredienti e portateli a ebollizione.
13. La crema diplomatica al pralinato: di panna liquida di latte intero 1 baccello di vaniglia 2 uova 1 tuorlo d'uovo di zucchero di maizena di pralinato di nocciole di panna liquida intera montata a chantilly Iniziate a preparare la crema pasticcera: scaldare il latte e la panna con i semi di vaniglia.
14. Sbattete le uova e il tuorlo con lo zucchero poi con la maizena.
15. Versate la metà del liquido caldo sopra mescolando, poi riversate il tutto nella casseruola.
16. Fate addensare la crema a fuoco medio mescolando continuamente.
17. Fuori dal fuoco, aggiungete il pralinato.
18. Successivamente, coprite la crema a contatto e fatela raffreddare in frigorifero.
19. Quando la crema e il pan brioche sono freddi, montate la panna a chantilly.
20. Aggiungetela delicatamente alla crema pasticcera, poi quando la crema diplomatica è omogenea, versatela in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia e iniziate il montaggio.
21. Il montaggio: QS di pralinato di nocciole Tagliate il pan brioche a metà in senso orizzontale.
22. Imbibite le due parti con lo sciroppo di imbibizione.
23. Poi, spruzzate la crema sul pan brioche, e aggiungete un po' di pralinato di nocciole sopra.
24. Chiudete con l'altra metà del pan brioche, poi spolverate con zucchero a velo se lo desiderate e godetevi!