

Tropezienne con noci pecan, vaniglia e zucca - Halloween

Ingrédients

- 500g di noci pecan
- 300g di zucchero
- 50g d'acqua
- 15g di lievito fresco
- 180g di latte intero
- 600g di farina di forza (o T45)
- 60g di zucchero
- 10g di sale
- 2 uova
- 150g di purea di butternut
- 160g di burro
- 150g di latte intero
- 200g di panna liquida intera (1)
- 3 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero
- 60g di maizena
- 50g di purea di noci pecan
- 1 bacca di vaniglia
- 400g di panna liquida intera al 35% (2)

Préparation

1. Sure, here is the translated text into Italian while preserving the HTML structure: Eccomi di nuovo con una ricetta di piccole tropézienne molto autunnali!
2. Brioche al butternut a forma di zucca, farcite con una crema vaniglia e noci pecan, che faranno un bell'effetto sulla vostra tavola di Halloween o per qualsiasi occasione nelle prossime settimane Potete ovviamente sostituire il butternut con la zucca o il potimarron se preferite, aggiungere spezie (speculoos, zenzero, noce moscata.
3.), insomma adattare la ricetta al vostro gusto!
4. Materiale: Robot da cucina Frusta Piastra forata Sacchetti da pasticceria Ingredienti: Ho usato lo sciroppo d'acero, la purea di noci pecan e le noci pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho usato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Fate tostare le noci pecan nel forno preriscaldato a 150°C per 15 minuti.
7. Nel frattempo, preparate il caramello con lo zucchero e l'acqua.
8. Quando è ben dorato, versatelo sulle noci pecan, aggiungete il fleur de sel e lasciate cristallizzare.
9. Quando il caramello è raffreddato e duro, frullate il tutto fino a ottenere un pralinato liscio.
10. Mettete il lievito sbriciolato sul fondo della ciotola del robot munito di gancio.
11. Aggiungete il latte leggermente tiepido, poi coprite con la farina.
12. Aggiungete le uova, lo zucchero e il sale.
13. Impastate per qualche minuto, fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti ed è ben omogeneo.
14. Aggiungete la purea di butternut fredda (per la purea, cuocete a vapore dei cubetti di butternut, scolateli bene, poi frullateli e prelevate), e impastate di nuovo fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti del recipiente.

15. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate per almeno 10 a 15 minuti, l'impasto deve nuovamente staccarsi dalle pareti ed essere molto elastico.
16. Coprite l'impasto e lasciatelo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
17. Poi, mettetelo in frigorifero per almeno 3 ore, se possibile una notte.
18. Il giorno dopo, dividete l'impasto in 12 sfere uguali.
19. Avvolgete un filo attorno a ciascuna sfera di impasto senza stringere poiché l'impasto continuerà a gonfiarsi prima e durante la cottura.
20. Lasciate lievitare le brioche per un'ora, poi spennellatele con un uovo sbattuto.
21. Infornate nel forno preriscaldato a 190°C per 15 minuti, poi lasciatele raffreddare su una griglia.
22. Riscaldare il latte e la panna (1) con i semi della bacca di vaniglia.
23. Sbattete le uova, i tuorli e lo zucchero, poi aggiungete la maizena.
24. Versate il liquido caldo sulle uova mescolando bene, poi rimettete il tutto nella casseruola.
25. Fate addensare a fuoco medio mescolando senza interruzione, poi togliete dal fuoco e aggiungete la purea di noci pecan.
26. Coprite con pellicola e fate raffreddare completamente in frigorifero.
27. Quando la crema pasticciera è fredda, montate la panna liquida (2) in chantilly non troppo ferma, e aggiungetela delicatamente alla crema pasticciera.
28. Versate la crema diplomatica in una sac à poche e passate al montaggio.
29. Montaggio: Una trentina di noci pecan Sciroppo d'acero Pralinato di noci pecan Zucchero a velo Tagliate le brioche a metà per l'altezza.
30. Versate un po' di sciroppo d'acero sulla base delle brioche, spalmatele con un pennello.
31. Usate una sac à poche per la crema diplomatica, poi aggiungete del pralinato di noci pecan al centro.
32. Aggiungete alcuni pezzi di noci pecan, poi coprite con altra crema.
33. Sistemate il "cappello" delle brioche, e tagliate le noci pecan a metà per fare il gambo della zucca.
34. Lasciate riposare le brioches in frigorifero per almeno un'ora, poi gustatele!