

Tropézienne vaniglia, cioccolato bianco e clementina

Ingrédients

- 245g di farina
- 7g di lievito fresco
- 85g di burro
- 30g di zucchero
- 1 uovo
- 100g di latte intero
- 5g di sale
- 1 uovo per la doratura
- 2 clementine
- 100g di panna liquida
- 125g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 35g di zucchero
- 40g di tuorlo d'uovo
- 15g di maizena
- 70g di cioccolato bianco Waina
- 200g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 3 clementine

Préparation

1. Una tropézienne invernale, vi va?
2. Ecco la mia versione, alla vaniglia, cioccolato bianco e clementina per una ricetta fresca, perfetta per i vostri dessert domenicali in questa stagione Potete ovviamente sostituire la clementina con mandarino, arancia o anche bergamotto secondo i vostri gusti e desideri!
3. Materiale: Robot da cucina Teglia perforata Sacche da pasticceria Bocchetta 18mm Cerchio 20cm
Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia Norohy & il cioccolato Waina di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliate).
4. Mettete sul fondo della ciotola il latte con il lievito sbriciolato.
5. Ricoprite con la farina.
6. Aggiungete poi, e separatamente, lo zucchero, il sale e l'uovo.
7. Iniziate a impastare a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi aumentate un po' la velocità fino ad ottenere una palla liscia che si stacca dalle pareti della ciotola.
8. Aggiungete poi il burro e continuate a impastare fino a quando l'impasto si stacca nuovamente dalle pareti della ciotola.
9. Alla fine dell'impasto, la pasta deve formare un velo.
10. Formate una palla, poi avvolgete l'impasto e mettetelo in frigorifero per almeno 2 ore.
11. Nel frattempo, potete preparare il succo di clementina per l'imbibizione e la crema pasticcera alla vaniglia.
12. Dopo il riposo, sgonfiate l'impasto e formate 9 palline da e una da (vi rimarrà un po' di impasto, abbastanza per fare un panino individuale).
13. Disponeteli in un cerchio imburrito da 20cm Lasciate lievitare la brioche per circa 1h30 (più o meno a seconda della temperatura esterna), poi preriscaldate il forno a 200°C.
14. Dorate la brioche con l'uovo sbattuto (l'ho diluito con un po' di latte), poi infornatela per circa 25 a 30 minuti (controllate a seconda del vostro forno).
15. Lasciate raffreddare la brioche.

16. Succo di clementina per l'imbibizione: ementine Spremete le clementine.
17. Tagliate la brioche a metà, poi inzuppate entrambi i lati con il succo di clementina.
18. Iniziate con la crema pasticcera: mescolate il latte con la panna liquida.
19. Aggiungete i semi del baccello di vaniglia raschiato, poi portate a ebollizione, e se avete tempo lasciate in infusione per almeno 30 minuti, la vostra crema avrà più sapore.
20. Montate i tuorli d'uovo, lo zucchero e la maizena.
21. Aggiungete metà del latte caldo alla vaniglia mescolando sempre, poi riversate il tutto nella casseruola.
22. Cuocete mescolando costantemente a fuoco medio fino a quando la crema si addensa.
23. Aggiungete il cioccolato bianco, poi le scorze di clementina.
24. Poi, versate la crema in un altro recipiente e copritela a contatto con della pellicola e fatela raffreddare in frigorifero (se avete fretta, potete anche mettere del ghiaccio sulla pellicola, la crema si raffredderà più in fretta).
25. Quando la crema pasticcera è fredda, montate la panna in chantilly non troppo ferma, poi prelevatene un terzo e mescolate vigorosamente con la crema pasticcera.
26. Aggiungete il resto della chantilly delicatamente con una spatola, quindi mettete la crema in una sac à poche munita del beccuccio che preferite e procedete con il montaggio.
27. Montaggio: ementine Preparate degli spicchi di clementina.
28. Poi, farcite la brioche con la crema.
29. Aggiungete gli spicchi di clementina, coprite con la crema restante.
30. Coprite con la seconda metà della brioche.
31. E infine, godetevela!