

Tropézienne all'acqua di fiori d'arancio

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 doratura
- 100ml di acqua
- 70g di zucchero
- 1 cucchiaino d'acqua di fiori d'arancio
- 100g di panna liquida
- 75g di latte intero
- 50g di zucchero
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 30g di maizena
- 200g di panna liquida al 35% di materia grassa

Préparation

1. Certamente ci avviciniamo alla fine dell'estate, sì, ma c'è ancora tempo per un'ultima ricetta di stagione!
2. C'erano già alcune ricette di tropéziennes sul blog, ma forse mancava la principale: la classica all'acqua di fiori d'arancio.
3. E poiché è profumata all'acqua di fiori d'arancio, ho voluto farla a forma di fiore, ma potete naturalmente optare per una forma tonda più classica.
4. Ingredienti: Ho usato la fior d'arancio Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Metti il latte con il lievito sbriciolato sul fondo della ciotola.
6. Copri con la farina.
7. Aggiungi successivamente, e separatamente, lo zucchero, il sale e l'uovo.
8. Inizia a impastare a bassa velocità fino a ottenere un composto omogeneo, poi aumenta un po' la velocità per ottenere una palla liscia che si stacca dalle pareti della ciotola.
9. Aggiungi poi il burro e ricomincia a impastare finché l'impasto non si stacca di nuovo dalle pareti della ciotola.
10. Al termine dell'impasto, la pasta deve essere molto liscia.
11. Forma una palla, coprila con pellicola e mettila in frigorifero per almeno 2 ore, meglio se per una notte.
12. Nel frattempo, puoi preparare lo sciroppo di imbibizione e la crema pasticcera.
13. Dopo il riposo, degasa la pasta e forma 8 palline uguali.
14. Forma dei "petali" e disponili in un cerchio imburrato di 22cm.
15. Lascia lievitare la brioche per circa 1h30 (più o meno a seconda della temperatura esterna), poi preriscalda il forno a 180°C.
16. Spennella la brioche con l'uovo sbattuto (l'ho diluito con un po' di latte), poi aggiungi lo zucchero perlato e inforna per circa 25-30 minuti (controlla in base al tuo forno).

17. Lascia raffreddare la brioche.
18. Porta a ebollizione l'acqua e lo zucchero, poi aggiungi la fior d'arancio.
19. Quando la brioche è fredda, tagliala a metà in altezza.
20. Imbevi ogni lato con un pennello.
21. Iniziamo con la crema pasticcera: mescola il latte con la panna liquida e porta a ebollizione.
22. Sbatti le uova, il tuorlo, lo zucchero e la maizena.
23. Aggiungi metà del latte caldo mescolando e poi versa tutto nella casseruola.
24. Cuoci a fuoco medio, mescolando continuamente fino a che la crema non si addensa.
25. Fuori dal fuoco, aggiungi il fior d'arancio, mescola bene e versa la crema in un altro recipiente, coprila con pellicola a contatto e falla raffreddare in frigorifero.
26. Quando la crema pasticcera è fredda, monta la panna liquida a una consistenza non troppo ferma, preleva un terzo e mescola vigorosamente con la crema pasticcera.
27. Aggiungi il resto della chantilly delicatamente con una spatola, poi metti la crema in una sac à poche con il beccuccio a tua scelta e procedi al montaggio.
28. Montaggio: Poca la crema sulla base della tua tropézienne, tenendo un po' di crema (circa un cucchiaino grande) per la decorazione.
29. Aggiungi la parte superiore della brioche, poi poca il resto della crema al centro del fiore.
30. Metti la tua tropézienne in frigorifero per almeno 30 minuti a 1 ora per far sì che la crema diventi un po' consistente prima di gustarla!