

Japanse aardbeiensandwich (inspiratie Mark & Spencer)

Ingrédients

- 50g water
- 20g bloem
- 100g volle melk
- 350g T45 bloem of patentbloem
- 30g suiker
- 6g zout
- 1 ei
- 75g boter
- 250g volle room
- 25g poedersuiker

Préparation

1. De afgelopen weken heb je misschien deze kleine aardbeienroom sandwiches op sociale media zien langskomen.
2. Ter gelegenheid van Wimbledon, en om hun beroemde aardbeien met room te vieren, liet Mark & Spencer zich inspireren door de Japanse streetfood om de "Red diamond strawberry and cream sandwiches" te commercialiseren, die precies lijken op furutso sando, fruitsandwiches.
3. Voor mijn versie heb ik daarom briochebroodjes gemaakt op basis van tangzhong (een papje dat zorgt voor ultra zachte broodjes) gevuld met vanilleroom en verse aardbeien.
4. Dit is het laatste aardbeienrecept van het seizoen, ze beginnen schaars te worden in de winkels, dus geniet er snel van.
Materiaal :Ik heb de Kenwood Cooking Chef robot gebruikt om het briochebrood & de room te maken: met de code FLAVIE krijg je 3 accessoires gratis bij aankoop van een robot.
5. Als je al een Chef-machine hebt en je wilt accessoires kopen, geeft de code FLAVIE2 je 15% korting op alle accessoires.
6. (affiliate)Ingrediënten :Ik heb de Norohy vanille van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
7. Bereidingstijd : 45 minuten + rust + 25 minuten baktijdVoor ongeveer 8 kleine clubsandwiches : Het briochebrood : Met deze hoeveelheden krijg je 2 briochebroden van ongeveer 20 cm lang, dus 16 mini-sandwiches.
8. Ik heb het tweede briochebrood als een klassieke brioche gebruikt.
9. Voor de tangzhong : volle melk water bloem Meng de 3 ingrediënten koud.
10. Laat vervolgens op laag vuur indikken door constant te roeren tot het ingedikt is.
11. Schep het uit de pan en laat afkoelen.
12. Voor het deeg : verse gist volle melk T45 bloem of patentbloem suiker zout 1 ei boter Verkruijmel de verse gist op de bodem van de mengkom met de deeghaak.
13. Voeg de melk toe, daarna de bloem, suiker, zout, het ei en de eerder bereide tangzhong.
14. Kneed 5 tot 10 minuten, het deeg moet glad zijn en loskomen van de wanden van de kom.
15. Voeg de in blokjes gesneden boter toe en kneed weer een paar minuten.
16. Het deeg is klaar wanneer het weer loskomt van de wanden van de kom, glad is, niet plakkerig, en een membraan vormt zonder te scheuren als je het uitrekt (zoals op de foto).
17. Laat het deeg minimaal 3 uur rijzen (indien mogelijk een nacht) in de koelkast.
18. Verdeel het deeg in twee stukken, rol ze uit tot rechthoeken van de lengte van je cakevormen, en rol ze

vervolgens op tot "worsten".

19. Plaats de briochebroden in de beboterde vormen en laat ze ongeveer 1,5 uur rijzen, het deeg moet in volume verdubbelen.

20. Bak ze vervolgens ongeveer 25 minuten op 180°C.

21. Laat volledig afkoelen voordat je verder gaat met het recept.

22. De room : (hoeveelheden voor 1 briochebrood dus 8 sneetjes brood / 8 kleine driehoeksandwiches) volle room poedersuiker Vanille-extract (optioneel) Klop de room met de suiker en vanille tot het een stevige room is.

23. Doe het in een spuitzak.

24. De assemblage : Ongeveer aardbeien, in stukjes gesneden als ze te groot zijn De hoeveelheden aardbeien en room zijn ter indicatie gegeven, je kunt sommige hoeveelheden verhogen of verlagen als je een resultaat wilt met meer room of juist meer fruit.

25. Snijd het brood in 8 sneetjes, smeer er een dun laagje room op.

26. Voeg de aardbeien toe en vul de openingen met room.

27. Sluit af met een tweede sneetje brood.

28. Laat even afkoelen (om het snijden te vergemakkelijken), en snijd de sandwiches vervolgens in twee om de driehoekvorm te verkrijgen en geniet ervan!