

Japansk jordbærsandwich (inspirasjon fra Mark & Spencer)

Ingrédients

- 50g vann
- 20g mel
- 100g helmelk
- 350g T45 eller grynmel
- 30g sukker
- 6g salt
- 1 egg
- 75g smør
- 250g hel kremfløte
- 25g melis

Préparation

1. De siste ukene har du kanskje sett disse små jordbærsandwichene og kremen på sosiale medier.
2. I anledning Wimbledon, og for å hedre sine berømte jordbær med krem, har Mark & Spencer blitt inspirert av japansk gatekjøkken for å markedsføre "Red diamond strawberry and cream sandwiches", som ser nøyaktig ut som furutso sando, fruktbaserte sandwicher.
3. For min versjon, lagde jeg briochebrød basert på tangzhong (en oppslemming som gir supermyke brød) fylt med vaniljekrem og friske jordbær.
4. Dette er den siste jordbær oppskriften for sesongen, de begynner å bli sjeldne på markedet, så nyt det raskt
Utstyr: Jeg brukte Kenwood Cooking Chef robot for å lage briochebrødet & kremen: med kode FLAVIE, får du ratis tilbehør ved kjøp av en robot.
5. Hvis du allerede har en Chef-robot og ønsker å utstyre den med tilbehør, gir kode FLAVIE2 deg 15% rabatt på alt tilbehør.
6. (tilknyttet) Ingredienser: Jeg brukte Norohy vanilje fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
7. Forberedelsestid: 45 minutter + hvile + 25 minutter baking For omtrent 8 små club sandwiches: Briochebrødet: Med disse mengdene får du 2 briochebrød på omtrent 20 cm lange, altså 16 mini-sandwicher.
8. Jeg brukte det andre briochebrødet som en vanlig brioche.
9. Bland de 3 ingrediensene kalde.
10. Tykn deretter på lav varme ved stadig omrøring til det tykner.
11. Sett til side og la avkjøle.
12. Smuldre den ferske gjæren i bunnen av robotskålen utstyrt med krok.
13. Tilsett melken, deretter melet, sukkeret, saltet, egget og tangzhongen forberedt på forhånd.
14. Elt i 5 til 10 minutter, deigen skal være glatt og løsne fra skålens kanter.
15. Tilsett smør i terninger, og elt igjen i noen minutter.
16. Deigen er klar når den igjen løsner fra skålens kanter, er glatt, ikke klebrig og danner en hinne uten å rive når den strekkes (som på bildet).
17. La deigen heve i minst 3 timer (helst over natten) i kjøleskapet.
18. Del deigen i to deler, rull dem ut i rektangler i lengden på kakeformene dine, og rull dem deretter for å få "pølser".
19. Plasser briochebrødene i smurte former, og la dem heve i omtrent 1,5 time, deigen skal dobles i volum.

20. Stek dem deretter i cirka 25 minutter ved 180°C.
21. La dem avkjøle helt før du fortsetter med oppskriften.
22. Pisk fløten med sukkeret og vaniljen til krem.
23. Ha den i en sprøytepose.
24. Mengdene av jordbær og krem er gitt som en retningslinje, du kan øke eller redusere noen mengder hvis du ønsker et resultat med mer krem eller for mer frukt om motsatt.
25. Skjær brødet i 8 stykker, smør et tynt lag krem på.
26. Tilsett jordbærene, og fyll hullene med krem.
27. Lukk med en annen skive brød.
28. Sett i kjøleskapet i noen minutter (for å lette skjæring), og del deretter sandwichene i to for å få trekantformen og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com