

Sveitsiske boller med sitron og bringebær

Ingrédients

- 17g fersk gjær
- 200g helmelk
- 500g T45 mel eller durummel
- 60g sukker
- 10g salt
- 2 egg
- 170g smør
- 100g strøsukker
- 26g maisenna
- 105g sitrønsaft
- 80g vann
- 43g eggeplommer
- 26g smør
- 150 til 200g bringebærinspirasjon
- 1 egg til pensling

Préparation

1. Schweizer boller, alle kjenner til dem, og (nesten) alle elsker dem!
2. I bladdet versjon (med croissantdeig) eller i boller versjon (min favoritt, ekstra myk), er de i sin klassiske versjon fylt med vanilje krem og sjokoladebiter for et ekstragourmet resultat.
3. Men fristelsen stopper ikke ved sjokolade, jeg ønsket å lage en mer sommerlig versjon av denne frokostklassikeren, med sitronkrem og bringebærinspirerte biter (samt noen friske bringebær) i stedet for sjokolade.
4. For de som ikke kjenner til det, er bringebærinspirasjon en "falsk sjokolade" laget av fruktpuré, kakaosmør og sukker; det ser ut og føles som sjokolade, men smaken er utelukkende av bringebær (hvis du er interessert, finner du linken til bringebærinspirasjon samt en rabattkode i ingrediensdelen).
5. Resultatet er en fortsatt myk og gourmet bolle, men med et preg av syrlighet og frukt Utstyr: Jeg brukte Kenwood Cooking Chef robot til å lage denne oppskriften (brøddeigen og sitronkremen): med koden FLAVIE, får du ratis tilbehør ved kjøp av en robot.
6. Hvis du allerede har en Chef robot og ønsker å utstyre deg med tilbehør, gir koden FLAVIE2 deg 15% rabatt på alt tilbehør.
7. (affiliert) Ingredienser: Jeg brukte bringebærinspirasjon fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (affiliert).
8. I bollen til roboten utstyrt med krok, sett inn gjæren og melken.
9. Dekk til med melet, så tilsett eggene, saltet, og sukkeret.
10. Elt i omtrent 10 minutter til du har en homogen deig som slipper kantene av bollen.
11. Deretter, tilsett smøret kuttet i små biter, og elt igjen til du har en elastisk deig som danner en hinne når du strekker den.
12. Form til en ball, og dekk til i kjøleskap minst 3 timer, helst over natten.
13. Visp eggeplommene med sukkeret og maisenna, tilsett sitrønsall, deretter vannet og sitrønsaften.
14. La det tykne over svak varme mens du rører kontinuerlig til du har en kremkonsistens.
15. Så, ta av varmen og la avkjøle noen minutter, så tilsett smøret kuttet i små biter.
16. Bland godt (om nødvendig bruk en stavmikser) og dekk til med plastfolie og la avkjøle helt i kjøleskap.

17. For mengden bringebærinspirasjon er det opp til deg, jeg brukte omtrent men syntes sitronen ikke var tydelig nok, så neste gang vil jeg bare bruke .
18. Etter hvilen, tøm ut luften av deigen og rull den ut til et rektangel på omtrent 30x60cm.
19. Myk opp sitronkremen og fordel den over bollen, og la en remse på omtrent 2cm øverst på bollen være uten krem.
20. Tilsett bringebærinspirasjon i biter, samt noen friske bringebær hvis du ønsker.
21. Brett den nederste delen av deigen oppover, fortsatt med de 2cm deig uten krem ikke dekket.
22. Fukt forsiktig deigen uten krem og brett igjen, trykk lett for å forsegle deigen, på denne måten vil bollene være lettere å håndtere.
23. For å gjøre det lettere å skjære, kan du plassere deighinnen i kjøleskapet noen minutter.
24. Skjær bollene dine med en stor kniv, jeg skar dem i strimler på omtrent 4cm brede.
25. Plasser dem på en stekeplate dekket med bakepapir (husk å snu dem for å ha sveisestripen under bollen) og la dem heve i omtrent 1 time.
26. Deretter, pensle dem med en pensel og et pisket egg, og sett dem i forvarmet ovn ved 180°C i 12 til 15 minutter.
27. La dem avkjøle på rist og nyt!