

Cytrynowo-malinowe bueczki szwajcarskie

Ingrédients

- 17g wieych drody
- 200g pe not ustego mleka
- 500g mki T45 lub gruzi skiej
- 60g cukru
- 10g soli
- 2 jajka
- 170g mas a
- 100g cukru granulowanego
- 26g skrobi kukurydzianej
- 105g soku z cytryny
- 80g wody
- 43g ótek jaj
- 26g mas a
- 150 do 200g inspiracji malinowej
- 1 jajko do glazurowania

Préparation

1. Szyskie znaj ti (prawie) wszyscy uwielbiaj tszwajcarskie bueczki!
2. W wersji z ciasta francuskiego (z ciasta na rogaliki) lub w wersji brioche (moja ulubiona, ultrami kka), w klasycznej wersji s twype nione kremem waniliowym i kawa kami czekolady, co daje ultra-apetyczny wynik.
3. Ale akomstwo nie ogranicza si tdo czekolady, chcia em stworzy tbardziej letni twersj ttego klasyka niadaniowego, z kremem cytrynowym i kawa kami inspiracji malinowej (oraz kilkoma wie ymi malinami) zamiast czekolady.
4. Dla tych z was, którzy nie znaj , inspiracja malinowa to „fa szywa czekolada” zrobiona z owocowych puree, mas a kakaowego i cukru; wygl da jak czekolada i ma jej tekstur , ale smakuje tylko malinowo (je li jeste cie zainteresowani, znajdziecie link do inspiracji malinowej oraz kod promocyjny w paragrafie z sk adnikami).
5. Wynik to nadal mi kka i apetyczna bu eczka, ale z dodatkow tnut tkwasowo ci i owoców tSprz t:U y em robota Kenwood Cooking Chef, aby zrealizowa tten przepis (ciasto na brioche & krem cytrynowy): z kodem FLAVIE otrzymacie 3 darmowe akcesoria przy zakupie robota.
6. Je li ju tmacie robota Chef i chcecie si twyposa y tw akcesoria, kod FLAVIE2 pozwala uzyska t15% zni ki na wszystkie akcesoria.
7. (afiliowany) Sk adniki:U y em inspiracji malinowej od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zni ki na ca y asortyment (afiliowany).
8. W misie robota z hakiem, umie cie dro d e i mleko.
9. Przykrycie m k , nast pnie dodajcie jajka, sól i cukier.
10. Ugniatajcie przez oko o 10 minut, a tdo uzyskania bardzo jednolitego ciasta, które odkleja si tdo cianek miski.
11. Nast pnie dodajcie mas o pokrojone na ma e kawa ki i ugniatajcie ponownie, a tdo uzyskania bardzo elastycznego ciasta, które tworzy woal, gdy si tje rozci ga.
12. Uformujcie kulki z ciasta, a nast pnie przykryjcie j ti odstawcie do lodówki na co najmniej dziny, je li to mo liwe, na noc.
13. Ubijcie ótka jajek z cukrem i skrobi tkukurydzian , nast pnie dodajcie skórki z cytryny, a nast pnie wod ti sok z cytryny.

14. Zag szczyt na małym ogniu, cięgle mieszajcie, a także uzyskania konsystencji kremu ciastkarskiego.
15. Następnie zdejmijcie z ognia i zostawcie do schłodzenia na kilka minut, a następnie dodajcie maso pokrojone na małe kawałki.
16. Dobrze wymieszajcie (jeśli potrzeba, użyjcie blendera ręcznego) a potem przykryjcie folią całowicie schłodzenie w lodówce.
17. Dla ilości inspiracji malinowej to wydecydujcie, jak użyć około , ale uznajcie, że cytryny nie czu wystarczą co, więc przy następnej okazji użyjcie tylko .
18. Po odpoczynku, odgazujcie ciasto i rozwałkujcie je na prostokąt około 30x60cm.
19. Rozłóżcie krem cytrynowy, a następnie rozsmarujcie go na brioche, zostawiając pasek szerokości około 2cm na górze bułki, bez kremu.
20. Dodajcie posiekane inspiracje malinowe, jeśli chcecie, kilka świeżych malin.
21. Zóbie dołóżcie ciasta do góry, nadal zostawiając 2cm ciasta bez kremu niepokryte.
22. Delikatnie zwilżcie ciasto bez kremu i ponownie zóbie, lekko dociskajcie, aby dobrze uszczelnić ciasto, w ten sposób bułeczki będą łatwiejsze do obsługi.
23. Aby ułatwić pokrojenie, możecie umieścić przez chwilę brioche w lodówce na kilka minut.
24. Pokrój swoje bułeczki dowolnym nożem, jak pokroić na paski o szerokości około 4cm.
25. Uóbie je na blaszce do pieczenia pokrytej papierem pergaminowym (pamiętajcie, aby odwrócić, aby pasek zóbie był spodzie bułeczki) i pozostawcie do wyrośnięcia na około godzinę .
26. Następnie glazurujcie je płatkami i ubitym jajkiem, a następnie pieczcie w uprzednio nagrzanym piekarniku w 180°C przez 12 do 15 minut.
27. Pozostawcie do stygnięcia na kratce, a następnie delektujcie się !