

Tropézienne kawowa

Ingrédients

- 245g maki
- 7g wieńców drożdży piekarskich
- 85g masła
- 30g cukru
- 1 jajko
- 10cl mleka
- 5g soli
- 150g peńnej mietanki (1)
- 100g kruszonych ziaren kawy
- 75g cukru
- 3 całe jajka
- 2 ółtka
- 45g maki kukurydzianej (maizena)
- 1 arkusz (2g) elatyny (opcjonalnie w zależności od temperatury zewnętrznej, ale jeżeli używasz mietanki o 30 zamiast 35% tłuszczu, zalecam jej dodanie, krem będzie lepiej trzymał)
- 300g peńnej mietanki o 35% tłuszczu (2)

Préparation

1. Dzisiaj ponownie przepis na klasyk francuskiego cukiernictwa, czyli na ciasto tropézienne.
2. Wprowadziłam jednak małą modyfikację, krem został aromatyzowany kawą, a dla lepszego rezultatu zdecydowałam się przygotować krem diplomat (krem cukierniczy + bita mietanka) zamiast kremu mousseline (krem cukierniczy + masło), czsto stosowanego w ciastach tropéziennych.
3. Użyłam przepisu na brioch z Nicolasa Paciello, którego uwielbiam i który udało mi się na przygotować nawet rzadziej, jeżeli nie masz robota kuchennego.
4. Oczywiście możesz użyć tego przepisu jako podstawy dla tropéziennych, aromatyzując potem briochi kremem według waszych upodobań (woda z kwiatu pomarańczy, wanilia...).
5. Podgrzej lekko mleko i rozpuść w nim wieńców drożdży.
6. W misie robota z hakiem wymieszaj mąkę, cukier i sól, a następnie dodaj jajko.
7. Zagniataj, stopniowo dodając mleko.
8. Trzeba zagniatą przez około 10 minut, aby uzyskać jednolite ciasto, które odstaje od boków misy.
9. Następnie dodaj masło i kontynuuj zagniatanie na małej prędkości, a ciasto ponownie zacznie odstawać od boków misy i stanie się gładkie oraz elastyczne.
10. Przykryj ciasto folią i umieść w lodówce na odzinę.
11. Po odpoczynku odgazuj ciasto i rozwałkuj je na okrąg o średnicy 22 cm.
12. Umieść je w natuszczonym pierścieniu o średnicy 24 cm i pozwól mu wyrastać przez około 1 godzinę.
13. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
14. Roztrzep jajko z odrobiną mietanki lub mleka, a następnie posmaruj nim brioch.
15. Posyp całym ziarnami cukru, jeżeli chcesz, a następnie piecz przez 20 do 30 minut w 175°C (należy obserwować pieczenie w zależności od piekarnika).
16. Zaczniemy od przygotowania kremu cukierniczego: podgrzej mleko i dodaj do niego kruszone ziarna kawy.
17. Przykryj i pozostaw do zaparzenia przez dowolny czas, w zależności od tego, jaki smak kawy chcesz uzyskać.

18. Zaleca si , aby parzy o si łprzez 30 minut do odzin.
19. Je li nie masz czasu, mo esz tak e u y łkawey rozpuszczalnej.
20. Nawil ł elatyn łw misce z zimn łwod .
21. Przefiltruj mleko kawowe, zwa łje i uzupe nij mlekiem, aby uzyska ł.
22. Umie łmleko w garnku z pe n ł mietank ł(1) i doprowad łmieszanin łdo wrzenia.
23. Roztrzep jajka, ó łka, cukier i maizena.
24. Wlej gor ce mleko/ mietank łna poprzedni łmieszanin , dobrze mieszaj c, a nast pnie ca o łwlej z powrotem do garnka i gotuj, mieszaj c na rednim ogniu.
25. Po odj ciu z ognia, dodaj nawodnion łi odcini ł ł elatyn .
26. Nast pnie prze ó łkrem do innego pojemnika (je li si łspieszey, do szerokiego pojemnika typu naczynie do zapieka , szybciej ostygnie), pokryj foli łna styk i pozostaw do ostygni cia w lodówce.
27. Gdy krem ostygnie, lekko go ubij, aby go rozlu ni .
28. Ubij mietan ł(2) na sztywno, a nast pnie du ł y k łbitej mietany dodaj energicznie do kremu cukierniczego.
29. Nast pnie delikatnie dodawaj reszt łbitej mietany przy u yciu marychy, aby uzyska łg adki krem.
30. Wlej krem diplomat do worka cukierniczego z prost łko cówk .
31. Wyko czenie: QS cukru pudru Gdy briocha ostygnie, przeci łj łna pó łi wyci nij krem diplomat w du ych kulkach na doln łcz łbriochey.
32. Przykryj wierzchni łcz ci łbriochey i posyp odrobin łcukru pudru.