

Tropézienne z wod ́pomara czow , pistacjami i malinami

Ingrédients

- 245g m ki
- 7g wie ych dro d y
- 85g mas a
- 30g cukru
- 1 jajko
- 100g pe not ustego mleka
- 5g soli
- 15g ekstraktu z kwiatu pomara czy
- 1 jajko do glazury
- 90g wody
- 15g ekstraktu z kwiatu pomara czy
- 60g cukru
- 100g mietany
- 75g pe nego mleka
- 50g cukru
- 2 ca e jajka
- 1 ó tko
- 30g m ki kukurydzianej
- 12g ekstraktu z kwiatu pomara czy
- 25g puree z pistacji
- 200g mietanki 35% t uszczu

Préparation

1. Je eli jest jedno ciasto, które idealnie reprezentuje wiosn , lato i s o ce, to jest to tropézienne!
2. Tutaj w wersji indywidualnej, aromatyzowane kwiatem pomara czy, pistacj ́i malin , to ciasto nie jest trudne do zrobienia, je li masz robot!
3. W przeciwnym razie, to zawsze mo liwe, ale b dziesz potrzebowa ́troch ́si y do wyrobienia dro d ówki.
4. Krem to krem dyplomata, mo esz oczywi cie zmieni ́smaki, zast puj c puree z pistacji innym owocem suchym lub ca kowicie go eliminuj c, oraz u y ́twanilii zamiast kwiatu pomara czy na przyk ad.
5. W ko cu, mo esz u y ́tkawa ków truskawek zamiast malin, truskawka równie ́dobrze komponuje si ́z kwiatem pomara czy i pistacj !
6. Sprz t: Robot kuchenny Trzepaczka Blacha perforowana Torebki cukiernicze Ko cówka 12mm Pier cie ́8cm Sk adniki: U y em puree z pistacji Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zni ki na ca y asortyment (nie afiliowany).
7. Czas przygotowania: odzina + 12 minut pieczenia Na 13 indywidualnych tropézienne: Dro d ówka: m ki wie ych dro d y mas a cukru 1 jajko pe not ustego mleka soli ekstraktu z kwiatu pomara czy 1 jajko do glazury Na dnie misy umie ́mleko z pokruszonymi dro d ami.
8. Przykryj m k .
9. Nast pnie dodaj, oddzielnie, cukier, sól i jajko.
10. Zaczni j zagniata ́na niskiej pr dko ci, a ́uzyskasz jednolit ́mieszan k , nast pnie zwi ksz pr dko , aby uzyska ́g adk ́tkul , która odkleja si ́od cianek miski.
11. Nast pnie dodaj mas o i znowu zagniataj, a ́ciasto ponownie odklei si ́od cianek miski.
12. Pod koniec zagniatania ciasto powinno utworzy ́woal.
13. Uformuj kul , nast pnie owi ́ciasto foli ́i w ó ́do lodówki na co najmniej odziny.

14. W tym czasie można przygotować syrop i krem.
15. Po odpoczynku, odgazuj ciasto i uformuj kulki o wadze .
16. Rozwałkuj je, a następnie umieść w piecach o średnicy 8cm.
17. Posmaruj drożdżki roztrzepanym jajkiem (rozcieńczone odrobiną mleka), następnie pozwól im wyrastać przez 1 do 1,5 godziny w zależności od temperatury.
18. Następnie, posmaruj je ponownie i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 12 minut.
19. Pozwól ciastkowi ostygnąć .
20. Syrop z kwiatu pomarańczy: woda ekstraktu z kwiatu pomarańczy cukru Doprowadź do wrzenia, a następnie dodaj ekstrakt z kwiatu pomarańczy.
21. Przekrój drożdżki na pół , a następnie naszczep oba półki kulek z nich podzielkiem.
22. Krem diplomat z kwiatu pomarańczy & pistacji: mietany mleko cukru 2 całe jajka 1 żółtko maki kukurydzianej ekstraktu z kwiatu pomarańczy puree z pistacji mietanki 35% tłuszczu
Rozpocznij od przygotowania kremu: wymieszaj mleko ze mietanką doprowadź do wrzenia.
23. Ubij jajka, żółtko, cukier i maki kukurydzian .
24. Dodaj pozostałe mleko, cały czas mieszaj , następnie wlej cały z powrotem do garnka.
25. Podgrzewaj, cały czas ubijaj , na średnim ogniu a krem zgęstnieje.
26. Bez zdejmowania z ognia, dodaj kwiat pomarańczy i puree z pistacji.
27. Następnie, przelej krem do innego naczynia i przykryj folią dotykając powierzchnię, a następnie w lodówce (jeśli się śpieszysz, możesz również położyć na folię, aby krem szybciej się schłodził).
28. Gdy krem ostygnie, ubij mietankę nie za sztywno bitą mietankę , a następnie weź jedną trzecią i energicznie wymieszaj z kremem.
29. Dodaj resztę bitej mietanki delikatnie przy pomocy łopaty, a następnie w krem do worka cukierniczego wyposażonego w końcówkę prostą .
30. Montaż : Trochę malin Cukier puder (opcjonalnie) Na krem diplomat na podstawkę nałóż drożdżki, następnie dodaj jedną (lub więcej) malin przed zamknięciem trolé.
31. Posyp trochę cukru pudru, a potem smakuj!