

Waniliowa Tropézienne z pralinek łorzechow .

Ingrédients

- 100g mleka pe nego
- 8g wie ych dro d y
- 250g m ki
- 1 jajko
- 30g cukru
- 5g soli
- 100g mas a
- 1 jajko do glazurowania
- 50g cukru
- 35g wody
- 1 y ka ekstraktu waniliowego
- 100g mietany kremówki
- 75g mleka pe nego
- 1 laska wanilii
- 2 jajka
- 1 ó tko
- 40g cukru
- 35g maizeny
- 60g praliny z orzecha laskowego
- 200g ca ej ubitej mietany kremówki

Préparation

1. Kiedy tropézienne spotyka si łz paris-brest, oto rezultat: brioche wype niona kremem diplomate o g adkiej strukturze i smaku praliny z orzecha laskowego, który b dzie doskona ym deserem na ka d łokazj !
2. Mo esz przygotowa łkilka etapów dzie łwczcie niej (ciasto na brioche i krem pâtissière), aby mie łtma o pracy w dniu podania, i na ko cu, je li lubisz po czenie kawy i orzechów laskowych, mia o zast p waniliowy syrop do nas czania odrobin łkawoy dla nieco innej wersji łSprz t: Tylka 18mm Robot kuchenny Sk adniki: U y em wanilii Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zni ki na ca y sklep (bez afiliacji).
3. Wymieszaj mleko i dro d e.
4. Przykryj m k , a nast pnie dodaj cukier, sól i jajko.
5. Mieszaj przez oko o 10 minut na niskiej pr dko ci, a łciasto odklej si łod cianek miski.
6. Dodaj mas o pokrojone w ma e kawa ki i ponownie zagniataj przez minimum 15 minut, ciasto powinno odkleja łsi łod cianek miski, by łg adkie i elastyczne (w zale no ci od twojego robota mieszanie mo e trwa d u ej lub krócej).
7. Pozostaw ciasto do odpoczynku na 30 minut w temperaturze pokojowej, nast pnie uformuj kul , zafoliuj i umie łw lodówce na minimum odziny, je li to mo liwe na noc.
8. Nast pnie podziel ciasto na 11 kulek po i dwunast łkulk łz reszt łciasta.
9. Umie łje w nat uszczonym kó ku, a nast pnie pozwól brioche rosn łprzez oko o 1,odziny w temperaturze pokojowej.
10. Nast pnie posmaruj brioche ubitym jajkiem, a nast pnie piecz w nagrzanym piekarniku w 180°C przez 25 do 30 minut.
11. Pozostaw do ostygni cia.
12. Wymieszaj trzy sk adniki i doprowad łdo wrzenia.
13. Rozpocznij przygotowanie kremu pâtissière: podgrzej mleko i mietan łz ziarenkami wanilii.

14. Ubij jajka i ótko z cukrem, a nast pnie z maizen .
15. Wlej po ow łgor cego p ynu na wierzch, stale mieszaj c, a nast pnie wlej wszystko z powrotem do rondla.
16. Zag łkrem na rednim ogniu, ci gle mieszaj c.
17. Po zdj ciu z ognia dodaj pralin .
18. Nast pnie przykryj krem foli łspo ywcz łi sch ód łw lodówce.
19. Kiedy krem i brioche s łzimne, ubij mietan łna sztywno.
20. Delikatnie wymieszaj łz kremem pātissière, a nast pnie, gdy krem diplomate b dzie jednolity, przelej go do worka na szpryc łz g adk łtylk łi przyst p do monta u.
21. Monta : Q.
22. S.
23. praliny z orzecha laskowego Przekrój brioche na pó łwzd u .
24. Nas cz obie cz ci syropem.
25. Nast pnie umie łkrem na brioche, dodaj troch łpraliny z orzecha laskowego na wierzch.
26. Zamknij drug łpo ow łbrioche, a nast pnie posyp cukrem pudrem, je li chcesz, i ciesz si !