

Tropézienki z pekanami, wanili i dyni - Halloween

Ingrédients

- 500g orzechów pekan
- 300g cukru
- 50g wody
- 15g wieńców drożdży
- 180g pe not ustego mleka
- 600g miki chlebowej (lub T45)
- 60g cukru
- 10g soli
- 2 jajka
- 150g puree z dyni pi mowej
- 160g masła
- 150g pe not ustego mleka
- 200g mietanki 30% (1)
- 3 jajka
- 2 ółka
- 100g cukru
- 60g skrobi kukurydzianej
- 50g puree z orzechów pekan
- 1 laska wanilii
- 400g mietanki 35% (2)

Préparation

1. Wróci em z przepisem na ma e tropéziennes o bardzo jesiennym charakterze!
2. Bu eczki z dyni pi mowej w kształcie dyni, nadziewane kremem waniliowo-pekankowym, które będą pi kn ozdob ła Halloweenowym stole lub przy ka dej innej okazji w nadchodz cych tygodniach łMo cie oczywi cie zast pi łdyni łpi mow łdyni łlub kabakiem, doda łprzypraw (speculoos, imbir, ga ka muszkato owa...), krótko mówi c, dostosowa łprzepis do swojego gustu!
3. Sprz ł: Robot kuchenny Rózga Perforowana blacha Woreczki do wyciskania Sk adniki: U y em syropu klonowego, przecieru z orzechów pekan i orzechów pekan Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zni ki na ca ej stronie (nie powi zane).
4. U y em wanilii Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zni ki na ca ej stronie (powi zane).
5. Czas przygotowania: 1h30 + 15 minut pieczenia Na oko o tuzin mini-tropéziennes: Praline z orzechów pekan: orzechów pekan cukru wody Szczypota soli morskiej Podpra łorzechy pekan w piekarniku nagrzanym do 150°C przez 15 minut.
6. W tym czasie przygotuj karmel z cukru i wody.
7. Gdy jest z ocisty, wylej go na orzechy pekan, dodaj sól morsk łi pozwól skrzystalizowa ł.
8. Gdy karmel ostygnie i stwardnieje, zmiksuj wszystko do uzyskania g adkiego praline.
9. Bu eczka z dyni: wieńców drożdży pe not ustego mleka miki chlebowej (lub T45) cukru soli 2 jajka puree z dyni pi mowej masła Rozdrobnione dro d e w ó łna dno misy robota kuchennego z hakiem.
10. Dodaj lekko ciep e mleko, a nast pnie przykryj m k ł.
11. Dodaj jajka, cukier i sól.
12. Wyrabiaj ciasto przez kilka minut, a łb dzie odchodzi łod łcian misy i b dzie jednolite.
13. Dodaj zimne puree z dyni pi mowej (do puree, ugotuj na parze kawa ki dyni pi mowej, dobrze je odced ł, a nast pnie zmiksuj łwe ł), ł wyrabiaj ponownie, a łciasto b dzie odchodzi łod łcian misy.

14. Dodaj maso pokrojone na małe kawałki i wyrabiaj przynajmniej przez 10 do 15 minut, ciasto powinno ponownie odchodzić od ścian miski i być elastyczne.
15. Przykryj ciasto i pozostaw je na 30 minut w temperaturze pokojowej.
16. Następnie wstaw do lodówki na co najmniej godzinę, najlepiej na noc.
17. Następnego dnia podziel ciasto na 12 równych kulek.
18. Owiąż sznurkiem każdą kulkę ciasta, nie ciskaj, ponieważ ciasto jeszcze urośnie przed i podczas pieczenia.
19. Pozwól bułeczkom rosnąć przez godzinę, a następnie posmaruj je poszczególnym i ubitym jajkiem.
20. Piecz w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 15 minut, a następnie ostudź krótko.
21. Krem waniliowo-pekankowy: po ugotowaniu mleka mietanki 30% (1) 3 jajka 2 łyżki cukru skrobi kukurydzianej puree z orzechów pekanaska wanilii mietanki 35% (2) Podgrzej mleko i mietankę (1) z ziarenkami wanilii.
22. Ubij jajka, łyżki i cukier, a następnie dodaj skrobi kukurydzianą.
23. Wlej ciepły płyn na jajka, dobrze mieszaj, a następnie przelej wszystko do garnka.
24. Podgrzewaj do zgęstnienia na średnim ogniu, ciągle mieszaj, a następnie zdejmij z ognia i dodaj puree z orzechów pekan.
25. Przykryj folią "na styk" i schódz kowicie w lodówce.
26. Gdy krem budyniowy ostygnie, ubij mietankę (2) niezbyt sztywno, i delikatnie dodaj ją do kremu budyniowego.
27. Wólkrem dyplomat do woreczka do wyciskania i rozpocznij montaż.
28. Montaż: Około trzydziestu orzechów pekan Syrop klonowy Praline z orzechów pekan Cukier puder Przetrnij bułeczki na pół w poprzek.
29. Naółtroch syropu klonowego na podstawę bułeczek i rozsmaruj poszczególnym.
30. Wyciskaj krem dyplomat, a następnie dodaj praline z orzechów pekan w środku.
31. Dodaj kilka kawałków orzechów pekan, a następnie przykryj kremem.
32. Naół"czapkę" bułeczek i przekrój orzechy pekan na pół, aby zrobić "ogon" dyni.
33. Pozostaw bułeczki na godzinę w lodówce, a następnie się nimi rozkoszuj!