

Tropézienne z wanili , bia łczekolad łi klementynk

Ingrédients

- 245g m ki
- 7g wie ych dro d y
- 85g mas a
- 30g cukru
- 1 jajko
- 100g pe not ustego mleka
- 5g soli
- 1 jajko do glazurowania
- 2 mandarynki
- 100g mietany p ynnej
- 125g pe not ustego mleka
- 1 laska wanilii
- 35g cukru
- 40g ó tek jaj
- 15g m ki kukurydzianej
- 70g bia ej czekolady Waina
- 200g mietany p ynnej o zawarto ci ł uszczu 35%
- 3 mandarynki

Préparation

1. Czy macie ochot łna zimow łtropézienk ?
2. Oto moja wersja, z wanili , bia łczekolad łi mandarynk , na przepis pe en wie o ci, idealny na niedzielne desery w łym sezonie łMo na oczywi cie zast pi łmandarynk łpomara cz łlub bergamotk łwed ug w asnych upodoba łi smaków!
3. Sprz łt: Robot kuchenny Taca perforowana R kaw cukierniczy Ko cówka 18mm Pier cie ł20cm Sk adniki : U y am wanili łNorohy & czekolad łWaina z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (stowarzyszona).
4. Czas przygotowania: odzina + oko o 3h30 odpoczynku + 30 minut pieczenia Na tropézienk ło rednicy 24cm (oko o dziesi łporcji): Briocha: m ki wie ych dro d y mas a cukru 1 jajko pe not ustego mleka soli 1 jajko do glazurowania Umie łmleko z pokruszonymi dro d ami na dne misy.
5. Posyp m k .
6. Nast pnie dodaj, osobno, cukier, sól i jajko.
7. Zaczni ł ugniat łna niskiej pr dko ci, a łmasa b dzie jednolita, nast pnie zwi ksz pr dko , aby uzyska g adk łkul , która oddziela si łod łcianek misy.
8. Dodaj mas o i ponownie ugniat łj, a łciasto ponownie oddzieli si łod łcianek misy.
9. Po zako czeniu ugniatania ciasto powinno tworzy łwelon.
10. Uformuj kul , owi łciasto łoli łi w ó łdo lodówki na co najmniej odziny.
11. W łym czasie mo esz przygotowa łsok z mandarynek do nas czenia i krem waniliowy.
12. Po odpoczynku uderz ciasto, aby je odgazowa , i uformuj 9 kulek o wadze łi jedn ło wadze (zostanie troch łciasta do zrobienia indywidualnej briochy).
13. Umie łje w posmarowanym mas em pier cieniu o rednicy 20cm Pozwól briochy rosn łoko o 1,odziny (wi ce ł lub mniej, w zale no ci od temperatury zewn łrznej), nast pnie rozgrzej piekarnik do 200°C.
14. Cukru ł brioch łub łym jajkiem (rozcie czy am je odrobin łmleka), nast pnie piecz oko o 25-30 minut (obserwuj c w zale no ci od swojego piekarnika).

15. Pozwól briochy ochodzić.
16. Sok z mandarynek do naszczenia: 2 mandarynki. Wyciśnij mandarynki.
17. Przeciśnij briochę na pół, następnie naszczuj obie strony sokiem z mandarynek.
18. Krem diplomatka z białą czekoladą, wanilią i mandarynką: mietany po połowie po 100 g mleka i cukru waniliowego, 1 jajko, 100 g kukurydzy, 100 g białej czekolady Waina. Skórki z jednej mandarynki mietany po połowie o zawartości tłuszczu 35%. Rozpocznij od kremu waniliowego: wymieszaj mleko ze mietanym po połowie.
19. Dodaj ziarno z wyuszczonej laski wanilii, następnie doprowadź do wrzenia i, jeśli masz czas, pozwól naparzyć przynajmniej przez 30 minut, co nada twojej mietance więcej smaku.
20. Ubij cukier i maki kukurydzy.
21. Dodaj po połowie ciepłego mleka waniliowego, stale mieszaj, następnie wlej całość do rondla.
22. Gotuj, ciągle mieszaj, na średnim ogniu, a krem zgęstnieje.
23. Dodaj białą czekoladę, a następnie skórki z mandarynki.
24. Następnie wlej krem do innego pojemnika, przykryj folią i ostudź w lodówce (jeśli się śpieszysz, możesz równie dobrze owinąć kostki lodu w folię, krem ostygnie szybciej).
25. Gdy krem waniliowy jest zimny, ubij mietanym na nie za sztywny bit mietan, następnie prześlij jedną trzecią i wymieszaj energicznie z kremem waniliowym.
26. Dodaj resztę bitej mietany delikatnie za pomocą łopaty, następnie wypieć kawki ciasteczki według własnego wyboru i przejdź do montażu.
27. Montaż: 3 mandarynki. Przygotuj suprę z mandarynki.
28. Następnie napełnij briochę kremem.
29. Dodaj suprę z mandarynki, pokryj resztę kremem.
30. Przykryj drugą połowę briochy.
31. I na koniec, smacznego!