

Tropézienne z kwiatem pomara czy

Ingrédients

- 245g m ki
- 7g wie ych dro d y
- 85g mas a
- 30g cukru
- 1 jajko
- 100g pe nego mleka
- 5g soli
- 1 jajko do smarowania
- 100ml wody
- 70g cukru
- 1 y ka wody z kwiatu pomara czy
- 100g mietany
- 75g pe nego mleka
- 50g cukru
- 2 ca e jajka
- 1 ó tko
- 30g skrobi kukurydzianej
- 200g mietany 35% t uszczu

Préparation

1. Zbli amy si łwprawdzie do ko ca lata, ale pozostaa łczas na ostatni letni przepis!
2. Na blogu pojawi o si łju łkilka przepisów na tropézienne, ale mo e brakowa o najwa niejszego: klasycznego z wod łz kwiatu pomara czy.
3. A poniewa łjest aromatyzowany wod łz kwiatu pomara czy, chcia am zrobi łgo w kszt a cie kwiatu, ale oczywi cie mo ecie wybra łbardziej klasyczny, okr g y kszt a t.
4. Sk adniki: U y am wody z kwiatu pomara czy Norohy z Valrhony: kod ILETAITUNGATEAU daje 20% zni ki na ca ej stronie (partner).
5. Umie łmleko i pokruszone dro d e na dnie misy.
6. Posyp m k .
7. Nast pnie dodaj, oddzielnie, cukier, sól i jajko.
8. Rozpocznij ugniatanie na niskich obrotach, a łuzyskasz jednolit łmas , nast pnie zwi ksz pr dko , aby uzyska g adk łkul , która odchodzi od cianek miski.
9. Nast pnie dodaj mas o i ponownie zacznij ugniata , a łciasto znów odchodzi od cianek miski.
10. Na koniec ugniatania ciasto powinno by łdobrze g adkie.
11. Uformuj kul , nast pnie owi łciasto foli łi w ó łje do lodówki na co najmniej odziny, najlepiej na ca łnoc.
12. W tym czasie mo esz przygotowa łsyrop do nas czenia i krem pâtissière.
13. Po odpoczynku odgazuj ciasto i uformuj 8 równych kul.
14. Uformuj „p atki” i umie łje w nat uszczonym okr gu 22 cm.
15. Pozwól, aby dro d ówka ros a przez oko o 1h30 (wi cej lub mniej, w zale no ci od temperatury zewn trznej), nast pnie rozgrzej piekarnik do 180°C.
16. Posmaruj dro d ówk łroztrzepanym jajkiem (roz miesza am je w niewielkiej ilo ci mleka), nast pnie dodaj cukier perlisty i w ó łdo piekarnika na oko o 25 do 30 minut (obserwuj w zale no ci od swojego piekarnika).
17. Pozwól dro d ówce ostygn .

18. Doprowad ½ do wrzenia wod ½ z cukrem, nast ½nie dodaj wod ½ z kwiatu pomara czy.
19. Gdy dro d ½wka ostygnie, przekrój j ½na p ½ ½na wysoko ci.
20. Nasz ka dy kawa ek za pomoc ½p dzelka.
21. Zaczni j od kremu ½tissière: wymieszaj mleko ze ½mietan ½ ½i doprowad ½ do wrzenia.
22. Ubij jajka, ½ ½ko, cukier i skrobi ½kukurydzian .
23. Dodaj po ½w ½gor tego mleka, stale mieszaj c, nast ½nie przelej wszystko z powrotem do rondla.
24. Gotuj, ci gle mieszaj c, na ½rednim ogniu, a ½krem zg stnieje.
25. Po zdj ciu z ognia, dodaj wod ½ z kwiatu pomara czy, dok adnie wymieszaj, nast ½nie przelej krem do innego naczynia i przykryj ½oli , aby ostyg ½w lod ½wce.
26. Gdy krem ½tissière jest zimny, ubij ½mietan ½krem ½wk ½na nie za sztywno, nast ½nie we ½jedn ½trzeci ½i dok adnie wymieszaj z kremem ½tissière.
27. Delikatnie dodaj reszt ½mietany przy pomocy ½opatki, nast ½nie umie ½krem w worku do dekoracji z wybran ½ko c ½wk ½i przejd ½ do monta u.
28. Monta : Na ½ ½krem na podstaw ½tropézienne, zachowuj c troch ½kremu (oko ½ du ej y ki) na dekoracj .
29. Dodaj g ½rn ½cz ½dro d ½wki, nast ½nie na ½ ½reszt ½kremu na ½rodek kwiatu.
30. W ½ ½swoj ½tropézienne do lod ½wki na 30 minut do odziny, aby krem nieco st ½a ½przed podaniem!