

Tropézienne de café

Ingédients

- 245g de farinha
- 7g de fermento fresco de padeiro
- 85g de manteiga
- 30g de açúcar
- 1 ovo
- 10cl de leite
- 5g de sal
- 150g de creme de leite fresco integral (1)
- 225g de leite integral aproximadamente + 150g de leite
- 100g de grãos de café triturados
- 75g de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 2 gemas
- 45g de amido de milho (maizena)
- 1 folha (2g) de gelatina (opcional dependendo da temperatura externa, mas se você usar creme de 30% em vez de 35% de gordura eu recomendo usar, a creme ficará estável)
- 300g de creme de leite fresco a 35% de gordura (2)

Préparation

1. Hoje, uma receita clássica da confeitaria francesa, a tropézienne.
2. Fiz uma pequena mudança, aromatizei o creme com café, e para um resultado mais leve decidi fazer um creme diplomata (creme de confeiteiro + chantilly) em vez de um creme de manteiga (creme de confeiteiro + manteiga) frequentemente usado para as tropéziennes.
3. Usei a receita de brioche de Nicolas Paciello, que adoro e que você pode até fazer à mão se não tiver uma batedeira.
4. Claro, você pode usar esta receita como base para a tropézienne, aromatizando a brioche e o creme como quiser (flor de laranjeira, baunilha.
5.).
6. Aqueça ligeiramente o leite e dissolva o fermento fresco nele.
7. No bowl da batedeira com gancho, misture a farinha, o açúcar e o sal, depois adicione o ovo.
8. Sove adicionando aos poucos o leite.
9. Deve-se sovar por cerca de 10 minutos, até obter uma massa homogênea que desgrude das paredes da tigela.
10. Em seguida, incorpore a manteiga e continue sovando em baixa velocidade até que a massa desgrude novamente das paredes da tigela, ficando bem lisa e elástica.
11. Filme a massa e coloque-a na geladeira por 2 horas.
12. Após o descanso, retire o ar da massa e abra-a até obter um círculo de 22cm de diâmetro.
13. Coloque-a em um aro untado de 24cm e deixe crescer por cerca de 1h30.
14. Preaqueça o forno a 200°C.
15. Bata um ovo com um pouco de creme ou leite e pincele sobre a brioche.
16. Salpique com grãos de açúcar inteiros se desejar, em seguida, asse a 175°C por 20 a 30 minutos (cuidado com o tempo de cozimento de acordo com o seu forno).
17. Comece preparando o creme de confeiteiro: aqueça os de leite e adicione os grãos de café triturados.

18. Cubra e deixe em infusão pelo tempo que preferir, dependendo se quiser um sabor mais ou menos forte de café.
19. Eu recomendo deixar em infusão de 30 minutos a 2 horas.
20. Se não tiver tempo, também pode usar café solúvel.
21. Reidrate a gelatina em uma tigela com água fria.
22. Coe o leite infundido com café, pese e complete com leite até chegar a .
23. Coloque o leite em uma panela com o creme (1) e leve a mistura para ferver.
24. Bata os ovos, as gemas, o açúcar e o amido de milho.
25. Despeje o leite/creme quente sobre a mistura anterior, misturando bem, em seguida, volte tudo para a panela e cozinhe mexendo constantemente em fogo médio.
26. Fora do fogo, adicione a gelatina reidratada e espremeida.
27. Em seguida, transfira o creme para outro recipiente (se estiver com pressa, use um recipiente largo tipo travessa, vai esfriar mais rápido), cubra com filme plástico direto no creme e deixe esfriar na geladeira.
28. Quando o creme estiver frio, bata ligeiramente para amolecê-lo.
29. Bata o creme de leite (2) em chantilly, depois retire uma colher grande de chantilly e incorpore vigorosamente ao creme de confeitiro.
30. Depois, incorpore delicadamente o restante do chantilly com uma espátula até obter um creme liso.
31. Despeje o creme diplomata em uma manga de confeitaria com bico liso.
32. Finalização: QS de açúcar de confeitiro Quando a brioche estiver fria, corte-a ao meio e coloque o creme diplomata em grandes bolas na parte inferior da brioche.
33. Cubra com a parte superior da brioche e polvilhe com um pouco de açúcar de confeitiro.