

Tropézienne de flor de laranjeira, pistache & framboesa

Ingédients

- 245g de farinha
- 7g de fermento fresco
- 85g de manteiga
- 30g de açúcar
- 1 ovo
- 100g de leite integral
- 5g de sal
- 15g de extrato de flor de laranjeira
- 1 ovo para dourar
- 90g de água
- 15g de extrato de flor de laranjeira
- 60g de açúcar
- 100g de creme de leite fresco
- 75g de leite integral
- 50g de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 gema de ovo
- 30g de maisena
- 12g de extrato de flor de laranjeira
- 25g de purê de pistache
- 200g de creme de leite com 35% de gordura

Préparation

1. Se há um bolo que representa bem a primavera, o verão e o sol, é a tropézienne!
2. Aqui em versão individual e aromatizado com flor de laranjeira, pistache e framboesa, este bolo não é complicado de fazer se você tiver um robô de cozinha!
3. Caso contrário, ainda é possível, mas você precisará de um pouco de esforço manual para fazer o brioche.
4. O creme é um crème diplomate, você pode, claro, mudar os sabores trocando o purê de pistache por outra fruta seca, ou eliminando-o completamente, e usar baunilha no lugar da flor de laranjeira, por exemplo.
5. Finalmente, você pode colocar pedaços de morango no lugar das framboesas, pois o morango também combina muito bem com a flor de laranjeira e o pistache!
6. Material: Robot pâtissier Batedor Placa perfurada Sacos de confeitar Bico 12mm Círculo de 8cm Ingredientes: Eu usei o purê de pistache Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Coloque no fundo da tigela o leite com o fermento esfarelado.
8. Cubra com a farinha.
9. Em seguida, adicione, separadamente, o açúcar, o sal e o ovo.
10. Comece a amassar em baixa velocidade até obter uma mistura homogênea, depois aumente um pouco a velocidade para obter uma bola lisa que se descola das laterais da tigela.
11. Em seguida, adicione a manteiga e comece a amassar novamente até que a massa se descole novamente das laterais da tigela.
12. No final do amassamento, a massa deve formar um véu.
13. Forme uma bola, depois cubra a massa com filme plástico e coloque-a na geladeira por no mínimo 2 horas.
14. Durante esse tempo, você pode preparar a calda de infusão e o crème pâtissière.
15. Após o descanso, retire o gás da massa e forme bolas de .

16. Abra-as e coloque-as em círculos de 8cm de diâmetro.
17. Pincele os brioches com o ovo batido (diluí com um pouco de leite), depois deixe-os crescer por 1h a 1h30 dependendo da temperatura.
18. Em seguida, pincele-os uma segunda vez e coloque-os no forno pré-aquecido a 180°C por 12 minutos.
19. Deixe esfriar completamente.
20. Leve à fervura a água e o açúcar, depois adicione o extrato de flor de laranjeira.
21. Corte os brioches ao meio e embeba ambas as partes de cada brioche com um pincel.
22. Comece com o crème pâtissière: misture o leite com o creme de leite fresco e leve a mistura à fervura.
23. Bata os ovos, a gema de ovo, o açúcar e a maisena.
24. Adicione metade do leite quente mexendo sempre, depois despeje tudo de volta na panela.
25. Cozinhe mexendo constantemente em fogo médio até que o creme engrosse.
26. Fora do fogo, adicione a flor de laranjeira e o purê de pistache.
27. Em seguida, despeje o creme em outro recipiente e cubra-o com filme plástico e leve para esfriar na geladeira (se estiver com pressa, você pode também colocar um bloco de gelo sobre o filme plástico, o creme esfriará mais rápido).
28. Quando o crème pâtissière estiver frio, bata o creme de leite fresco em chantilly não muito firme, depois retire um terço e misture vigorosamente com o crème pâtissière.
29. Adicione o restante da chantilly delicadamente com uma espátula de silicone, depois coloque o creme em um saco de confeitar com um bico simples.
30. Montagem: Algumas framboesas Açúcar de confeiteiro (opcional) Coloque o crème diplomate na base de cada brioche, depois adicione uma (ou mais) framboesa por cima, antes de fechar as tropéziennes.
31. Polvilhe com um pouco de açúcar de confeiteiro, e bom apetite!