

Tropézienne de baunilha e praliné de avelã

Ingrédients

- 100g de leite integral
- 8g de fermento fresco
- 250g de farinha
- 1 ovo
- 30g de açúcar
- 5g de sal
- 100g de manteiga
- 1 ovo para dourar
- 50g de açúcar
- 35g de água
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 100g de creme de leite
- 75g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 2 ovos
- 1 gema de ovo
- 40g de açúcar
- 35g de amido de milho
- 60g de praliné de avelã
- 200g de creme de leite fresco batido em chantilly

Préparation

1. Quando a tropezienne encontra o paris-brest, aqui está o resultado: um brioche recheado com um creme diplomata aveludado de praliné de avelã que será a sobremesa perfeita para qualquer ocasião!
2. Você pode preparar várias etapas no dia anterior (a massa do brioche e o creme de confeitiro) para ter pouco trabalho no dia D, e finalmente, se você gosta da combinação café-avelã, não hesite em substituir a calda de baunilha por um pouco de café para uma versão um pouco diferente. **Material:** Bico 18mm Batedeira
Ingredientes: Eu usei a baunilha Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Misture o leite e o fermento.
4. Cubra com a farinha, depois adicione o açúcar, o sal e o ovo.
5. Sove por cerca de 10 minutos em velocidade baixa, de modo que a massa se desprenda das laterais da tigela.
6. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove novamente por no mínimo 15 minutos, a massa deve se desprender das laterais da tigela, ser bem lisa e elástica (dependendo do seu robô, o tempo de sova pode ser mais curto ou mais longo).
7. Deixe a massa descansar por 30 minutos em temperatura ambiente, depois forme uma bola, embrulhe-a em filme plástico e coloque-a na geladeira por no mínimo 2 horas, se possível durante a noite.
8. Em seguida, divida a massa em 11 bolas de e uma décima segunda bola com a massa restante.
9. Coloque-as em um aro untado com manteiga, depois deixe o brioche fermentar por cerca de 1h30 em temperatura ambiente.
10. Em seguida, pincele o brioche com o ovo batido e asse no forno pré-aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos.
11. Deixe esfriar.
12. Misture os três ingredientes e leve à fervura.

13. Comece preparando o creme de confeiteiro: aqueça o leite e o creme com as sementes de baunilha.
14. Bata os ovos e a gema de ovo com o açúcar e depois com o amido de milho.
15. Despeje metade do líquido quente sobre a mistura enquanto bate, depois despeje tudo de volta na panela.
16. Cozinhe o creme em fogo médio, mexendo constantemente, até engrossar.
17. Fora do fogo, adicione o praliné.
18. Em seguida, cubra com filme plástico em contato com o creme e leve à geladeira para esfriar.
19. Quando o creme e o brioche estiverem frios, bata o creme em chantilly.
20. Adicione-a delicadamente ao creme de confeiteiro, depois, quando o creme diplomata estiver homogêneo, despeje-o em um saco de confeitar equipado com um bico liso e prossiga com a montagem.
21. A montagem: QS de praliné de avelã Corte o brioche ao meio na espessura.
22. Embeba as duas partes com a calda de embebição.
23. Em seguida, espalhe o creme sobre o brioche e adicione um pouco de praliné de avelã por cima.
24. Feche com a segunda metade do brioche, depois polvilhe com açúcar de confeiteiro se desejar e aproveite!