

Tropéziennes com noz-pecã, baunilha e abóbora - Halloween

Ingrédients

- 500g de nozes pecã
- 300g de açúcar
- 50g de água
- 15g de fermento fresco
- 180g de leite integral
- 600g de farinha de trigo (ou T45)
- 60g de açúcar
- 10g de sal
- 2 ovos
- 150g de purê de abóbora butternut
- 160g de manteiga
- 150g de leite integral
- 200g de creme de leite fresco (1)
- 3 ovos
- 2 gemas de ovo
- 100g de açúcar
- 60g de amido de milho
- 50g de purê de pecã
- 1 fava de baunilha
- 400g de creme de leite fresco com 35% de gordura (2)

Préparation

1. Estou de volta com uma receita de pequenas tropéziennes muito outonais!
2. Brioches de abóbora butternut em forma de abóbora, recheados com um creme de baunilha e noz-pecã, que farão um belo efeito na sua mesa de Halloween ou para qualquer ocasião nas próximas semanas. Claro, você pode substituir o butternut por abóbora ou abóbora hokkaido se preferir, adicionar especiarias (especiarias de biscoito, gengibre, noz-moscada).
3.), enfim, adaptar a receita ao seu gosto!
4. Material: Batedeira Batedor Assadeira perfurada Sacos de confeitaria Ingredientes: Usei o xarope de bordo, purê de pecã e nozes pecã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei a baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparo: 1h30 + 15 minutos no forno Para uma dúzia de mini-tropéziennes: Praliné de pecã: de nozes pecã de açúcar de água Uma pitada de flor de sal Torre as nozes pecã no forno pré-aquecido a 150°C por 15 minutos.
7. Enquanto isso, prepare o caramelo com o açúcar e a água.
8. Quando estiver bem dourado, despeje sobre as nozes pecã, adicione a flor de sal e deixe cristalizar.
9. Quando o caramelo estiver frio e duro, triture tudo até obter um praliné liso.
10. A brioche de abóbora: de fermento fresco de leite integral de farinha de trigo (ou T45) de açúcar de sal 2 ovos de purê de abóbora butternut de manteiga Coloque o fermento esfarelado no fundo da tigela da batedeira com gancho.
11. Adicione o leite levemente morno, depois cubra com a farinha.
12. Adicione os ovos, o açúcar e o sal.
13. Sove durante alguns minutos, até que a massa se desgrude das laterais e fique homogênea.

14. Adicione o purê de butternut frio (para o purê, cozinhe cubos de butternut no vapor, escorra bem, depois triture e separe), e sove novamente até que a massa se desgrude das laterais do recipiente.
15. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove por pelo menos 10 a 15 minutos, a massa deve novamente se desgrudar das laterais e estar bem elástica.
16. Cubra a massa e deixe descansar por 30 minutos à temperatura ambiente.
17. Em seguida, coloque-a na geladeira por pelo menos 3 horas, se possível durante a noite.
18. No dia seguinte, divida a massa em 12 bolas iguais.
19. Amarre um barbante ao redor de cada bola de massa sem apertar, pois a massa ainda vai crescer antes e durante o cozimento.
20. Deixe os brioches crescerem por uma pequena hora, depois pincele-os com um ovo batido.
21. Asse no forno pré-aquecido a 190°C por 15 minutos, depois deixe esfriar em uma grade.
22. O creme de baunilha e pecã: de leite integral de creme de leite fresco (1) 3 ovos e mas de ovo de açúcar de amido de milho de purê de pecã 1 fava de baunilha de creme de leite fresco com 35% de gordura (2) Aqueça o leite e o creme (1) com as sementes da fava de baunilha.
23. Bata os ovos, as gemas e o açúcar, depois adicione o amido de milho.
24. Despeje o líquido quente sobre os ovos, mexendo bem, depois despeje tudo de volta na panela.
25. Deixe engrossar em fogo médio mexendo sem parar, depois retire do fogo e adicione o purê de pecã.
26. Cubra com filme plástico em contato e deixe esfriar completamente na geladeira.
27. Quando o creme de confeiteiro estiver frio, bata o creme de leite (2) até formar um chantilly não muito firme, e adicione delicadamente ao creme de confeiteiro.
28. Coloque o creme diplomata em um saco de confeitar e passe à montagem.
29. A montagem: Uma trintena de nozes pecã Xarope de bordo Praliné de nozes pecã Açúcar de confeiteiro Corte os brioches ao meio no sentido da largura.
30. Despeje um pouco de xarope de bordo na base dos brioches, espalhe com um pincel.
31. Coloque o creme diplomata, depois adicione o praliné de pecã no centro.
32. Adicione alguns pedaços de nozes pecã, depois cubra com o creme.
33. Coloque a "tampa" dos brioches e corte as nozes pecã ao meio para fazer o caule da abóbora.
34. Deixe os brioches descansarem por no mínimo uma hora na geladeira, depois delicie-se!