

Tropézienne de baunilha, chocolate branco & tangerina

Ingrédients

- 245g de farinha
- 7g de fermento fresco
- 85g de manteiga
- 30g de açúcar
- 1 ovo
- 100g de leite integral
- 5g de sal
- 1 ovo para a douração
- 2 clementinas
- 100g de creme de leite fresco
- 125g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 35g de açúcar
- 40g de gema de ovo
- 15g de amido de milho
- 70g de chocolate branco Waina
- 200g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 3 clementinas

Préparation

1. Uma tropézienne de inverno, o que acha?
2. Aqui está a minha versão, com baunilha, chocolate branco e clementina para uma receita cheia de frescor, perfeita para as suas sobremesas de domingo nesta estação. Você pode, é claro, substituir a clementina por tangerina, laranja ou até bergamota, de acordo com seus gostos e desejos!
3. Material: Batedeira Chapa perfurada Sacos de confeitar Bico 18mm Círculo de 20cm Ingredientes: Eu usei a baunilha Norohy & o chocolate Waina de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto no site todo (afiliado).
4. Tempo de preparação: 1 hora + cerca de 3h30 de descanso + 30 minutos de cozimento Para uma tropézienne de 24cm (cerca de dez porções): A brioche: de farinha de fermento fresco de manteiga de açúcar 1 ovo de leite integral de sal 1 ovo para a douração Coloque no fundo da tigela o leite com o fermento esfarelado.
5. Cubra com a farinha.
6. Adicione, separadamente, o açúcar, o sal e o ovo.
7. Comece a amassar em velocidade baixa até obter uma mistura homogênea, depois aumente um pouco a velocidade para obter uma bola lisa que se solte das paredes da tigela.
8. Adicione a manteiga e volte a amassar até que a massa se solte novamente das paredes da tigela.
9. No final do amassamento, a massa deve formar um véu.
10. Forme uma bola, depois envolva a massa em filme plástico e coloque-a na geladeira por pelo menos 2 horas.
11. Durante esse tempo, você pode preparar o suco de clementina para a umedecimento e o creme de confeiteiro de baunilha.
12. Após o descanso, tire o gás da massa e forme 9 bolas de e uma de (restará um pouco de massa, suficiente para fazer uma brioche individual).
13. Coloque-as em um círculo de 20cm untado com manteiga Deixe a brioche crescer por cerca de

1h30 (mais ou menos dependendo da temperatura externa), então pré-aqueça o forno a 200°C.

14. Dore a brioche com o ovo batido (eu diluí em um pouco de leite), depois asse por cerca de 25 a 30 minutos (fique de olho, conforme seu forno).

15. Deixe a brioche esfriar.

16. Suco de clementina para umedecimento: ementinas Esprema as clementinas.

17. Corte a brioche ao meio e, em seguida, umedeça os dois lados com o suco de clementina.

18. Creme diplomata de chocolate branco, baunilha & clementina: de creme de leite fresco de leite integral 1 fava de baunilha de açúcar de gema de ovo de amido de milho de chocolate branco Waina Raspas de uma clementina de creme de leite fresco com 35% de gordura Comece pelo creme de confeiteiro: misture o leite com o creme de leite.

19. Adicione as sementes da fava de baunilha raspada, depois leve à fervura e, se tiver tempo, deixe infundir por pelo menos 30 minutos, assim seu creme terá ainda mais sabor.

20. Bata as gemas de ovo, o açúcar e o amido de milho.

21. Adicione metade do leite de baunilha quente, mexendo sempre, depois despeje tudo de volta na panela.

22. Cozinhe mexendo constantemente em fogo médio até o creme engrossar.

23. Adicione o chocolate branco e depois as raspas de clementina.

24. Em seguida, despeje o creme em outro recipiente, cubra com filme plástico em contato com o creme e deixe esfriar na geladeira (se estiver com pressa, você também pode colocar um bloco de gelo sobre o filme plástico, o creme esfriará mais rápido).

25. Quando o creme de confeiteiro estiver frio, bata o creme de leite em chantilly não muito firme, depois pegue um terço e misture vigorosamente com o creme de confeiteiro.

26. Adicione o restante da chantilly delicadamente com uma espátula, depois coloque o creme em um saco de confeitar equipado com o bico de sua escolha e passe à montagem.

27. Montagem: ementinas Prepare segmentos de clementina.

28. Em seguida, coloque o creme sobre a brioche usando o saco de confeitar.

29. Adicione os segmentos de clementina, cubra com o restante do creme.

30. Cubra com a segunda metade da brioche.

31. E por fim, bom apetite!