

Tropézienne com flor de laranjeira

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 cobertura
- 100ml de água
- 70g de açúcar
- 1 colher de sopa de água de flor de laranjeira
- 100g de creme de leite fresco
- 75g de leite integral
- 50g de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 gema de ovo
- 30g de amido de milho
- 200g de creme de leite fresco com 35% de gordura

Préparation

1. Estamos nos aproximando do fim do verão, sim, mas ainda temos tempo para uma última receita da estação!
2. Já havia algumas receitas de tropéziennes no blog, mas talvez faltasse a principal: a clássica com flor de laranjeira.
3. E como é aromatizada com flor de laranjeira, eu quis fazer em forma de flor, mas, claro, você pode optar por uma forma redonda mais clássica.
4. Ingredientes: Usei a flor de laranjeira Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Material: Círculo de 22cm Sacos de confeiteiro Bico 18mm Placa perfurada Tempo de preparo: 50 minutos + 25 minutos de cozimento + repouso Para uma tropézienne de 22 a 24 cm de diâmetro: A brioche: de farinha de fermento fresco de manteiga de açúcar 1 ovo de leite integral de sal 1 ovo para a cobertura Açúcar pérola (opcional) Coloque no fundo da tigela o leite com o fermento esfarelado.
6. Cubra com a farinha.
7. Em seguida, adicione, separadamente, o açúcar, o sal e o ovo.
8. Comece a amassar em baixa velocidade até obter uma mistura homogênea, depois aumente um pouco a velocidade para obter uma bola lisa que se solta das paredes da tigela.
9. Em seguida, adicione a manteiga e comece a amassar novamente até que a massa se solte novamente das paredes da tigela.
10. No final do amassamento, a massa deve estar bem lisa.
11. Forme uma bola, cubra a massa e coloque-a na geladeira por pelo menos 2 horas, ou melhor ainda, durante a noite.
12. Durante este tempo, você pode preparar a calda e o creme de confeiteiro.
13. Após o descanso, desgasifique a massa e forme 8 bolas iguais.
14. Forme "pétalas" e coloque-as dentro de um círculo de 22cm untado com manteiga.
15. Deixe a brioche crescer por cerca de 1h30 (mais ou menos, dependendo da temperatura externa),

depois pré-aqueça o forno a 180°C.

16. Pincele a brioche com o ovo batido (eu diluí em um pouco de leite), depois adicione o açúcar pérola e leve ao forno por cerca de 25 a 30 minutos (observe de acordo com o seu forno).

17. Deixe a brioche esfriar.

18. Calda de umedecimento: de água de açúcar 1 colher de sopa de água de flor de laranjeira Leve à fervura a água e o açúcar, depois adicione a flor de laranjeira.

19. Quando a brioche esfriar, corte-a ao meio na altura.

20. Umedeça cada lado com a ajuda de um pincel.

21. Creme diplomata de flor de laranjeira: de creme de leite fresco de leite integral QS de água de flor de laranjeira (a gosto) de açúcar 2 ovos inteiros ema de ovo de amido de milho de creme de leite fresco com 35% de gordura Começamos com o creme de confeiteiro: misture o leite com o creme de leite fresco e leve à fervura.

22. Bata os ovos, a gema, o açúcar e o amido de milho.

23. Adicione a metade do leite quente, mexendo sempre, depois despeje tudo novamente na panela.

24. Cozinhe mexendo constantemente em fogo médio até que o creme engrosse.

25. Fora do fogo, adicione a flor de laranjeira, misture bem e, em seguida, despeje o creme em outro recipiente, cubra-o ao contacto, e deixe esfriar na geladeira.

26. Quando o creme de confeiteiro estiver frio, bata o creme de leite em chantilly, não muito firme, em seguida, reserve um terço e misture vigorosamente com o creme de confeiteiro.

27. Adicione o restante da chantilly delicadamente com uma maryse, depois coloque o creme em um saco de confeiteiro com o bico de sua escolha e passe à montagem.

28. Montagem: Coloque o creme na base de sua tropézienne, reservando um pouco de creme (cerca de uma colher de sopa grande) para a decoração.

29. Adicione a parte superior da brioche, em seguida, coloque o resto do creme no centro da flor.

30. Coloque sua tropézienne na geladeira por no mínimo 30 minutos a 1 hora para que o creme se firme um pouco antes de se deliciar!