

Tropézienne med apelsinblomma

Ingrédients

- 245g mjöl
- 7g färsk jäst
- 85g smör
- 30g socker
- 1 ägg
- 100g helmjölk
- 5g salt
- 1 ägg till glansen
- 100 ml vatten
- 70g socker
- 1 matsked apelsinblomsvatten
- 100g vispgrädde
- 75g helmjölk
- 50g socker
- 2 hela ägg
- 1 äggula
- 30g majsstärkelse
- 200g vispgrädde med 35% fett

Préparation

1. Vi närmar oss visserligen slutet av sommaren, ja, men det finns fortfarande tid för ett sista säsongsrecept!
2. Det fanns redan några recept på tropezier på bloggen men det kanske saknades det viktigaste: den klassiska med apelsinblomma.
3. Och eftersom den doftar apelsinblomma, ville jag göra den i form av en blomma, men ni kan naturligtvis välja en mer klassisk rund form.
4. Ingredienser: Jag använde Norohy apelsinblomma från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Utrustning: 22cm ring Spritsar 18mm tyll Perforerad plåt Förberedelsetid: 50 minuter + 25 minuters gräddning + vilaFör en tropézienne 22 till 24 cm i diameter: Brioche: mjöl färsk jäst smör socker 1 ägg helmjölk salt 1 ägg till glansen Pärsocker (valfritt) Placera längst ner i skålen mjölken med smulad jäst.
6. Täck med mjölet.
7. Tillsätt sedan, var för sig, socker, salt och ägg.
8. Börja knåda på låg hastighet tills du får en homogen blandning, öka sedan hastigheten något för att få en slät boll som lossnar från skålens kanter.
9. Tillsätt sedan smöret och börja knåda igen tills degen återigen lossnar från skålens kanter.
10. I slutet av knådningen bör degen vara riktigt slät.
11. Forma en boll, plastfilma degen och lägg den i kylskåpet i minst 2 timmar, helst 1 natt.
12. Under tiden kan du förbereda sockerlagen och vaniljkrämen.
13. Efter vilan, tryck ut degen och forma ika stora bollar.
14. Forma "blomblad" och lägg dem i en smörad 22 cm ring.
15. Låt briochen svälla i cirka 1,5 timme (mer eller mindre beroende på utomhustemperaturen), värm sedan upp ugnen till 180°C.
16. Pensla briochen med det uppvispade ägget (jag har spädd ut det med lite mjölk), tillsätt pärsocker och

grädda i cirka 25 till 30 minuter (övervaka beroende på din ugn).

17. Låt briochen svalna.

18. Sockerlag: vatten socker 1 matsked apelsinblomsvatten Koka upp vatten och socker, tillsätt sedan apelsinblomman.

19. När briochen har svalnat, dela den på mitten på höjden.

20. Blöt varje sida med en pensel.

21. Diplomatkrem med apelsinblomma: vispgrädde helmjölk QS apelsinblomsvatten (efter smak) socker 2 hela ägg 1 äggula majsstärkelse vispgrädde med 35% fett Låt oss börja med vaniljkämen: blanda mjölken med grädden och koka upp.

22. Vispa äggen, äggulan, sockret och majsstärkelsen.

23. Tillsätt hälften av den varma mjölken medan du rör om hela tiden, häll sedan tillbaka allt i kastrullen.

24. Koka under konstant vispning på medelvärme tills kämen tjocknar.

25. Ta av från värmen, tillsätt apelsinblomman, blanda väl och häll sedan kämen i en annan behållare och plastfilma den, kyl den i kylskåp.

26. När vaniljkämen är kall, vispa grädden till en inte alltför fast vispgrädde, ta sedan en tredjedel och blanda energiskt med vaniljkämen.

27. Tillsätt resten av vispgrädden försiktigt med en slickepott och lägg sedan kämen i en spritspåse med tyll efter eget val och börja montera.

28. Montering: Spritsa kämen på basen av din tropézienne, behåll lite krem (cirka en stor matsked) för dekorationen.

29. Tillsätt toppen av briochen, spritsa sedan resten av kämen i mitten av blomman.

30. Ställ din tropézienne i kylskåpet i minst 30 minuter till 1 timme så att kämen stelnar lite innan du njuter av den!