

Brioche iliyokatwakatwa na krimu ya kuchoma

Ingrédients

- 255g ya unga wa gruau
- 5g ya chumvi
- 20g ya sukari
- 10g ya hamira ya uhakika
- 75g ya maziwa
- 75g ya yai
- 25g ya siagi ya pommade
- 150g ya siagi ya kugeuza
- 60g ya viini vya mayai
- 40g ya sukari ya sema
- 75g ya maziwa
- 250g ya krimu kioevu
- 1 ganda la vanila

Préparation

1. Mapishi mapya kwa kiamsha kinywa kitamu sana: brioche zenye tabaka kama crème brûlée.
2. Mapishi haya yanahitaji mpangilio kidogo lakini hakuna kitu kigumu, na matokeo ni keki za mafuta ambazo ni kitamu sana!
3. Kwa mpangilio, nakushauri utengeneze, upike, na ugandishe crème, na utengeneze unga wa brioche siku kabla, ili siku kuu uwe na kazi ya kugeuza, kupandisha na kuoka.
4. Kumbuka kwamba wakati wa kuweka brioches kupanda, crème brûlée inapaswa kuwa tayari imegandishwa.
5. Mwisho, nilibaki na ladha ya kawaida ya crème brûlée ya vanilla, lakini unaweza kutoa harufu kwenye crème brûlée yako kulingana na tamaa zako (maji ya ua la machungwa, kahawa, praline, mdalasini, chokoleti, maganda ya machungwa).
6.)!
7. Weka kwenye chini ya bakuli maziwa na hamira iliyovunjika.
8. Funika na unga, kisha ongezea chumvi, sukari na mayai.
9. Chakaza kwa dakika kadhaa hadi upate unga usio na uvimbe ambao unajitenga kutoka kwenye kuta za bakuli.
10. Kisha ongeza siagi ya pommade, na chakaza tena kupata unga laini na mwepesi.
11. Tengeneza mpira na uache ukae kwa dakika 30 kwenye hali ya kawaida ya joto.
12. Kisha, punguza unga na uweke kwenye baridi kwa muda wa dakika 30 (niliacha usiku kucha).
13. Kaza siagi kwa kutumia gongo la kupikia kuifanya iwe laini, kisha sambaza kwenye karatasi ya kuoka katika umbo la mstatili mdogo.
14. Kisha, sambaza unga wa brioche kuwa mstatili wa urefu sawa na mara mbili upana wa siagi.
15. Funga siagi ndani ya unga, kisha sambaza brioche ili kupata mstatili mkubwa (zaidi ya mara 3 kwa upana), kisha pinda unga kwa mara 3 kama pochi (kumbuka daima kutoa unga wa ziada kwa brashi).
16. Funika unga kwa plastiki, kisha weka kwenye baridi kwa dakika ishirini.
17. Kisha, geuza kwa moja ya robo na rudia toka mara mbili: geuza moja, pumzika kwenye baridi, geuza moja.
18. Baada ya kugeuza kwa tatu na mwisho, weka unga kwenye baridi kwa angalau saa 1.
19. Kisha, sambaza brioche kwa unene wa takriban 0.

20. 5mm na kata brioches zako za kibinafsi (nilifanya mstatili na michoro ya calissons, nilipendelea mstatili kwa mwonekano na ladha, na inaruhusu kutokuwa na mabaki ya unga wa brioche wala crème).
21. Weka kwenye sahani iliyo na karatasi ya kuoka na uache zipande kwa saa 1 hadi 2 kulingana na joto la chumba.
22. Pasha maziwa na vanila, kisha acha mchanganyiko uingie kwa angalau dakika 30.
23. Kisha, pasha tena mchanganyiko.
24. Piga viini vya mayai na sukari.
25. Ongeza maziwa ya moto yaliyo na vanila, changanya vizuri, kisha ongeza krimu kioevu baridi.
26. Changanya krimu iliyopatikana katika fremu (niliumega fremu ya 25cm kwa upande mmoja) juu ya sahani iliyo na karatasi ya kuoka au zulia la kupikia, kisha weka kwenye oveni kwa 95°C kwa dakika 30 (rekebishwa kulingana na ukubwa wa fremu na hivyo kina cha krimu yako); krimu inachukuliwa wakati inaonekana kupitia ila sio kioevu zaidi.
27. Acha ipoe kabisa, kisha kata umbo (unapaswa kukata umbo dogo kidogo kuliko ukubwa wa brioche zako) na weka kwenye barafu hadi ichukuliwe kabisa.
28. Kupika na kumaliza: QS ya cassonade Wakati brioches zimepanda, ziweke kwenye oveni iliyowashwa hapo awali kwa 180°C.
29. Zioke kwa takriban dakika 15, kisha zitoa kutoka kwenye oveni.
30. Ongeza matabaka ya crème brûlée iliyogandishwa, kisha ziweke tena kwenye oveni kwa dakika 10.
31. Acha zipoe kabisa kabla ya kunyunyiza sukari.
32. Karamelisha brioches, kisha furahia!