

Sandwichi ya Kijapani ya Strawberry (msukumo kutoka kwa Mark & Spencer)

Ingrédients

- 50g ya maji
- 20g ya unga
- 100g maziwa kamili
- 350g unga T45 au wa miche
- 30g sukari
- 6g chumvi
- 1 yai
- 75g siagi
- 250g ya krimu nzima ya kioevu
- 25g ya sukari ya icing

Préparation

1. Wiki hizi mbili zilizopita huenda umeona kwenye mitandao hawa sandwichi ndogo za stroberi na krimu.
2. Kwa ajili ya Wimbledon, na kwa kutambua stroberi zake maarufu na krimu, Mark & Spencer aliiga chakula cha mtaani cha Kijapani kutangaza "Red diamond strawberry and cream sandwiches", ambazo zinafanana kabisa na furutso sando, sandwichi za matunda.
3. Kwa toleo langu, nilitengeneza mikate ya brioche kwa msingi wa tangzhong (kiyoyozi kinachoruhusu kupata mikate laini sana) zikiwa zimejazwa krimu ya vanilla na stroberi safi.
4. Hii ni mapishi ya mwisho ya stroberi msimu huu, zinapungua kwenye rafu, jitihadi kuchukua mapema Vifaa :Nimetumia robot Kenwood Cooking Chef kutengeneza mikate ya brioche & krimu: kwa nambari FLAVIE, unapewa vifaa 3 bure unaponunua roboti.
5. Ikiwa tayari una roboti ya Chef na unataka kununua vifaa, nambari FLAVIE2 hukuruhusu kupata punguzo la 15% kwenye vifaa vyote.
6. (washirika)Viungo :Nimetumia vanilla Norohy kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (washirika).
7. Muda wa maandalizi: dakika 45 + kupumzika + dakika 25 za kupikaKuhusu sandwichi 8 ndogo za club: Mkate Brioche: Kwa viwango hivi utapata mikate miwili ya brioche yenye urefu wa 20cm karibu, hivyo sandwichi ndogo 16.
8. Nilitumia mkate wa pili wa brioche kama brioche ya kawaida.
9. Kwa tangzhong: ya maziwa kamili ya maji ya unga Changanya viungo vitatu kwa baridi.
10. Kisha himiza kwa moto mdogo ukichanganya bila kusimama hadi inene.
11. Toa na acha ipoze.
12. Fungua chachu mbichi chini ya bakuli la roboti lenye ndoano.
13. Ongeza maziwa, kisha unga, sukari, chumvi, yai na tangzhong iliyotayarishwa awali.
14. Kanda kwa dakika 5 hadi 10, unga unahitaji kuwa laini na kujitenga na pande za bakuli.
15. Ongeza siagi iliyokatwa katika vipande, na kanda tena kwa dakika chache.
16. Unga uko tayari inapojitenga tena na kuta za bakuli, inakuwa laini, haina kunata, na inaunda pazia bila kupasuka unapovutwa (kama ilivyo kwenye picha).
17. Acha unga ukue kwa angalau masaa 3 (ikiwezekana usiku) kwenye friji.
18. Kata unga vipande viwili, uyapanue kwa matofali ya urefu wa vyombo vyako vya keki, kisha uzizungushe

kwa kubana ili kupata "boudini".

19. Weka mikate ya brioche kwenye vijiko vya samahani, kisha uiachie ipate muda wa dakika 90, unga unapaswa kuwa maradufu ya ukubwa.

20. Kisha, waweke kwenye oveni kwa muda wa dakika 25 kwenye 180°C.

21. Acha ipoe kabisa kabla ya kuendelea na mapishi.

22. Chantilly: (viwango kwa mkate 1 wa brioche hivyo vipande 8 vya mkate/ sandwichi ndogo 8 za pembetatu) ya krimu nzima ya kioevu ya sukari ya icing Kiini cha vanilla (hiari) Piga krimu na sukari na vanilla hadi upate chantilly.

23. Weka kwenye mfuko.

24. Mshikamano: Karibu ya stroberi, ikate vipande ikiwa ni kubwa sana Mikoto ya stroberi na chantilly inatolewa kama mwongozo, unaweza kuongeza au kupunguza baadhi ya mikoto ikiwa unataka matokeo na krimu zaidi au na matunda zaidi kinyume chake.

25. Kata mkate kwa vipande 8, weka safu nyembamba ya chantilly juu yake.

26. Ongeza stroberi, kisha jaza mashimo na chantilly.

27. Funga na kipande cha pili cha mkate.

28. Weka kwenye friji kwa dakika chache (ili iwe rahisi kukata), kisha kata sandwichi katika nusu kuunda umbo la pembetatu na furahia!