

Brioche iliyopotea (François Perret)

Ingrédients

- 1 brioche
- 140g ya maziwa safi kamili
- 1 ganda la vanilla
- 90g ya mayai ya njano (karibu mayai 5)
- 58g ya sukari ya kahawia
- 400g ya krimu ya fleurette iliyo na 33% ya mafuta

Préparation

1. Here is the translation of the provided HTML content: Hii ndiyo mapishi ya kiamsha kinywa kamili, mkate wa brioche uliopotea wa François Perret katika Ritz.
2. Mapishi haya ni rahisi sana, unaweza kuyatayarisha na brioche ya nyumbani (rejea ya François Perret inapatikana hapa, lakini unaweza kutumia mapishi unayopenda) au kununuliwa dukani/seremani.
3. Chemsha maziwa na mbegu za vanilla, kisha acha ipenye mpaka utakavyopenda.
4. Piga mayai ya njano na sukari ili kuyafanya yabuliwe.
5. Ongeza kisha krimu, na kisha maziwa yaliyopenyeza.
6. Kata brioche kwa vipande vya inchi 1.
7. 5 au 2cm kwa unene.
8. Osha vipande kwenye mchanganyiko kwa namna ya kuifanya ipate unyevu, kisha zivute.
9. Chemsha kidogo siagi na sukari kwenye sufuria, kisha wakati mchanganyiko umefanya caramel, ota/mkarimu vipande vya brioche kwa kila uso.
10. Weka vipande kwenye tray iliyofunikwa na karatasi ya kuoka, kisha zieke kwenye oveni iliyopazwa joto kwa nyuzi 180°C kwa dakika 3.
11. Kula ukiwa moto, na zaidi ya yote ujiburudishe!