

Tropézienne vanila & praliné hazelnut

Ingrédients

- 100g ya maziwa mazima
- 8g ya chachu safi
- 250g ya unga
- 1 yai
- 30g ya sukari
- 5g ya chumvi
- 100g ya siagi
- 1 yai kwa ajili ya kuvika
- 50g ya sukari
- 35g ya maji
- 100g ya cream ya kioevu
- 75g ya maziwa mazima
- 1 picha ya vanilla
- 2 mayai
- 1 yai la njano
- 40g ya sukari
- 35g ya maizena
- 60g ya praliné hazelnut
- 200g ya cream ya kioevu kamili iliyonchongwa kwa chantilly

Préparation

1. Wakati tropézienne inakutana na paris-brest, huu ndio matokeo: brioche yenye kujazwa na cream ya diplomasia laini yenye praliné hazelnut ambayo itakuwa dessert kamili katika tukio lolote!
2. Unaweza kuandaa hatua kadhaa siku moja kabla (mchanganyiko wa brioche na cream pâtissière) kwa kazi kidogo siku ya mwisho, na mwishowe, ikiwa unapenda muungano wa kahawa-na-hazelnut, usisite kubadilisha syrup ya vanilla kwa kahawa kidogo kwa toleo tofauti Vifaa:Douille 18mm Mashine ya keki Viungo: Nilitumia vanilla Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (haijawahi bingwa).
3. Changanya maziwa na chachu.
4. Funika na unga, kisha ongeza sukari, chumvi na yai.
5. Kukanda kwa takribani dakika 10 kwa kasi ndogo, ili unga uvuke kuta za bakuli.
6. Ongeza siagi iliyoikatwa vipande vidogo na kukanda tena kwa dakika zisizopungua 15, unga lazima uvuke kuta za bakuli, uwe laini na elastic (kulingana na mashine yako ya kukanda inaweza kuchukua muda zaidi au kidogo).
7. Acha unga upumzike kwa dakika 30 joto la kawaida, kisha tengeneza mpira, ufikiche na kuuweka kwenye friji kwa angalau masaa 2, ikiwezekana usiku.
8. Halafu, gawa unga katika mipira 11 ya na ya kumi na mbili na unga uliobaki.
9. Weka ndani ya mzunguko wa siagi, kisha acha brioche iongezeke kwa takribani saa 1h30 joto la kawaida.
10. Kisha, pika brioche na yai lililopigwa, kisha weka kwenye oveni yenye joto la 180 °C kwa dakika 25 hadi 30.
11. Acha ipoe.
12. Changanya viungo vitatu na viweke chemsha.
13. Anza kwa kuandaa cream pâtissière: chemsha maziwa na cream na mbegu za vanilla.
14. Piga mayai na yai la njano na sukari kisha na maizena.
15. Mimina nusu ya kioevu cha moto juu yake huku unachabanga, kisha mimina yote kwenye sufuria.

16. Ongeza uzito kwenye cream kata kwenye moto wa kati huku ukikoroga kila mara.
17. Ondoa kwenye moto, ongeza praliné.
18. Kisha, funika cream na uache ipoe kwenye friji.
19. Wakati cream na brioche zimepoa, chupua cream kwenye chantilly.
20. Ongeza kwa upole kwenye cream pâtissière, kisha wakati cream ya diplomasia ni sare, mimina kwenye mfuko wa douille wenye douille laini na uendeleee na mkusanyiko.
21. Mkusanyiko: QS ya praliné hazelnut Kata brioche kwa nusu kwenye unene.
22. Jaza sehemu zote mbili na syrup ya umwagiliaji.
23. Kisha, weka cream kwenye brioche, na ongeza kiasi kidogo cha praliné hazelnut juu yake.
24. Funika na nusu ya pili ya brioche, kisha nyunyiza sukari ya unga ikiwa unatamani na utafurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com