

Tarti ya brioche ya matunda mekundu

Ingrédients

- 13g ya hamira safi
- 100g ya maziwa mazima
- 325g ya unga wa nyundo (au unga wa T45)
- 70g ya sukari
- 5g ya chumvi
- 2 mayai
- 100g ya siagi

Préparation

1. Kurudi kwa tarti ya brioche!
2. Ikiwa unakuja mara kwa mara hapa, unapaswa kujua kwamba napenda sana tarti za brioche (tayari unaweza kupata ile ya blueberry, ile ya plum, ile ya apriko na ile ya chokoleti), kwa hiyo hapa kuna toleo jipya la majira ya joto lenye rangi nyingi, lenye matunda mekundu.
3. Nimetumia strawberries, raspberries, blueberries, blackcurrants, redcurrants lakini uko huru kuondoa tunda, kuongeza blackberry au hata cherries Msingi ni brioche ya kawaida, bila shaka ni rahisi kutengeneza ikiwa una roboti lakini pia inaweza kufanywa kwa mkono.
4. Katika dessert, vitafunio, au kifungua kinywa, mapishi haya yatamfurahisha kila mpenzi wa brioche na matunda!
5. Vifaa: Mzunguko wa 28cm Roboti ya keki Muda wa maandalizi: dakika 30 + kupumzika, kuacha kuviringika & dakika 30 za kupika Kwa tarti ya vipenyo vya 28cm | Watu 8 hadi 10: Hamira ya brioche: ya hamira safi ya maziwa mazima ya unga wa nyundo (au unga wa T45) ya sukari ya chumvi 2 mayai ya siagi Changanya maziwa na hamira iliyovunjwa.
6. Funika na unga, kisha ongeza sukari, chumvi na mayai.
7. Finyanga kwa takriban dakika 10 kwa kasi ndogo, unga unapaswa kuwa laini na kuacha kuta za bakuli.
8. Kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, na finyanga tena kwa takriban dakika 10, unga unapaswa kuwa laini, mnyweo, na kutenganisha kuta za bakuli.
9. Tengeneza mpira, kisha uweke kwenye jokofu kwa angalau masaa 2 hadi 3, bora kwa usiku mmoja.
10. Utengenezaji na upikaji: Poda ya almond Kiasi cha kutosha cha matunda mekundu (nimeongeza takriban ya raspberries, ya strawberries, ya redcurrants, ya blueberries na ya blackcurrants) Tambaza unga wa brioche kwenye mzunguko unaotiwa siagi.
11. Acha ikue kwa nusu saa kwenye joto la kawaida, kisha nyunyiza na poda kidogo ya almond.
12. Funika na matunda, ukicamsha kidogo ndani ya unga (nimebakiza machache kuyaongeza baada ya kupika).
13. Kisha, weka kwenye oveni iliyowaka moto kwa nyuzi 180°C kwa takriban dakika 25 hadi 30 za kupika.
14. Acha ipoe, kisha nyunyiza na sukari ya unga, ongeza matunda machache mapya na uhisi ladha yake!