

Tropéziennes pecan, vanilla & malenge - Halloween

Ingrédients

- 500g ya nuts za pecan
- 300g ya sukari
- 50g ya maji
- 15g ya hamira mbichi
- 180g ya maziwa kamili
- 600g ya unga wa gruel (au T45)
- 60g ya sukari
- 10g ya chumvi
- 2 mayai
- 150g ya puree ya butternut
- 160g ya siagi
- 150g ya maziwa kamili
- 200g ya crème ya kioevu kamili (1)
- 3 mayai
- 2 manjano ya yai
- 100g ya sukari
- 60g ya maizena
- 50g ya puree ya pecan
- 1 podi ya vanilla
- 400g ya crème ya kioevu kabisa 35% (2)

Préparation

1. Me revoilà avec une recette de petites tropéziennes très automnales !
2. Des brioches au butternut en forme de citrouille, garnies d'une crème vanille et pécan, qui feront un joli effet sur votre table d'Halloween ou pour n'importe quelle occasion dans les prochaines semaines. Vous pouvez bien sûr remplacer le butternut par du potiron ou du potimarron si vous préférez, ajouter des épices (spéculoos, gingembre, muscade...), bref adapter la recette à votre goût !
3. Vifaa: Mashine ya kupiga/kuchanganya Chururu Bamba lenye matundu Mfuko ya mikia Viungo: Nilitumia syrup ya maple, puree ya pecan na nuts za pecan Koro: kodi ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (siyo ya uwakala).
4. Nilitumia vanilla ya Norohy kutoka Valrhona: kodi ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (uwakala).
5. Muda wa maandalizi: 1h30 + 15 dakika za kupika Kwa mini-tropéziennes kumi na mbili: Praliné ya pecan: ya nuts za pecan ya sukari ya maji Chokora cha chumvi ya maua Vikorogeni nuts za pecan katika oveni iliyowashwa awali hadi 150°C kwa dakika 15.
6. Wakati huo huo, andaa caramel na sukari na maji.
7. Ikipata rangi nzuri, mimina juu ya nuts za pecan, ongeza chumvi ya maua na acha isigandame.
8. Caramel ikipoa na baada ya kugandama, changanya yote hadi upate praliné laini.
9. Brioche ya potiron: ya hamira mbichi ya maziwa kamili ya unga wa gruel (au T45) ya sukari ya chumvi 2 mayai ya puree ya butternut ya siagi Weka hamira iliyosagwa chini ya bakuli la robot lenye ndoano.
10. Ongeza maziwa kidogo joto, kisha funika na unga.
11. Ongeza mayai, sukari na chumvi.
12. Piga kwa dakika chache, hadi unga utengane na kuta na kuwa laini.
13. Ongeza puree ya butternut baridi (kwa puree, chemsha vipande vya butternut kwa mvuke, viache

vikaukie vema, kisha changanya na pima), na piga tena hadi unga utengane tena na kuta za bakuli.

14. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo vidogo na piga kwa dakika 10 hadi 15, unga lazima utengane tena na kuta na kuwa mwepesi.

15. Funika unga na uache upumzike kwa dakika 30 kwa joto la kawaida.

16. Halafu, weka kwenye friji kwa saa 3 angalau, ikiwezekana usiku mzima.

17. Siku inayofuata, gawa unga katika mipira 12 sawa.

18. Laza uzi karibu na kila mpira wa unga usijeukwa, kwa sababu unga utapanuka kabla na wakati wa kupika.

19. Acha brioche wapande kwa saa moja, kisha zipake rangi kwa brashi na yai lililopigwa.

20. Weka ndani ya oveni iliyowashwa awali hadi 190°C kwa dakika 15 za kupika, kisha ziache zipoe juu ya waya.

21. Crème vanille/pecan: ya maziwa kamili ya crème ya kioevu kamili (1) 3 mayai 2 manjano ya yai ya sukari ya maizena ya puree ya pecan 1 podi ya vanila ya crème ya kioevu kabisa 35% (2) Pasha maziwa na crème (1) na mbegu za podi ya vanila.

22. Piga mayai, manjano ya mayai na sukari, kisha ongeza maizena.

23. Mimina kioevu moto kwenye mayai ukichemsha vizuri, kisha rudisha yote kwenye sufuria.

24. Acha ichumike kwa moto wa kati kwa kuchochea bila kukoma, kisha uondoe kwenye moto na ongeza puree ya pecan.

25. Funika kugusana na uache ipoe kabisa kwenye friji.

26. Wakati custard imepoa, piga crème ya kioevu (2) kwa chantilly isiyo ngumu sana, na iongeze polepole kwenye custard.

27. Mimina crème ya diplomat katika mfuko wa mikia na endelea na usanifu.

28. Usanifu: Takriban nuts thelathini za pecan Syrup ya maple Praliné ya nuts za pecan Sukari ya unga Kata brioche mbili kwenye unene.

29. Mimina syrup ya maple kidogo kwenye mzizi wa brioche, songa na brashi.

30. Piga crème ya diplomat, kisha ongeza praliné ya pecan katikati.

31. Ongeza vipande vya nuts za pecan, kisha funika na crème.

32. Weka "kofia" za brioche, na kata nuts za pecan katikati ili kutengeneza mkia wa potiron.

33. Acha brioche ipumzike kwa saa moja angalau kwenye friji, kisha ufurahie!