

Tropéziennes pekani, vanilla & malenge - Halloween

Ingrédients

- 500g ya nuts za pecan
- 300g ya sukari
- 50g ya maji
- 15g ya chachu ya mbichi
- 180g ya maziwa mazima
- 600g ya unga wa gramu (au T45)
- 60g ya sukari
- 10g ya chumvi
- 150g ya puree ya butternut
- 160g ya siagi
- 150g ya maziwa mazima
- 200g ya krimu ya maji nzima (1)
- 100g ya sukari
- 60g ya maizena
- 50g ya puree ya pecan
- 400g ya krimu ya maji nzima ya 35% (2)

Préparation

1. Niko tena na mapishi ya Tropéziennes ndogo za vuli nyingi!
2. Brioches za butternut zilizo katika umbo la malenge, zikiwa zimejazwa na krimu ya vanilla na pecan, zitapendeza sana kwenye meza yako ya Halloween au kwa tukio lolote katika wiki zijazo. Bila shaka unaweza kubadilisha butternut kwa malenge au potimarron ikiwa unapendelea, ongeza viungo (tangawizi, karafuu, n.
3. k.
4.), kwa ufupi, badilisha mapishi kulingana na ladha yako!
5. Vifaa : Robot ya kupika Whisk Bamba yenye mashimo Vifuko vya bomba Viungo : Nimetumia syrup ya maple, puree ya pecan na nuts za pecan kutoka Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si mshirika).
6. Nilitumia vanilla ya Norohy kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (mshirika).
7. Muda wa maandalizi: 1h30 + 15 dakika za kuoka Kwa dozani kumi na mbili za mini-tropéziennes : Praliné ya pecan : ya nuts za pecan ya sukari ya maji Kiasi kidogo cha chumvi ya maua Choma moto nuts za pecan kwenye jiko ambalo limepashwa joto hadi 150°C kwa dakika 15.
8. Wakati huo huo, andaa karamel na sukari na maji.
9. Pindi inapokuwa rangi ya dhahabu, mimina juu ya nuts za pecan, ongeza chumvi ya maua na acha ichukue umbo.
10. Wakati karamel iko baridi na ngumu, saga hadi upate praliné laini.
11. Brioches ya malenge : ya chachu ya mbichi ya maziwa mazima ya unga wa gramu (au T45) ya sukari ya chumvi Mayai 2 ya puree ya butternut ya siagi Weka chachu iliyosagwa chini ya chombo cha roboti kilicho na huki.
12. Ongeza maziwa kidogo yenye joto, kisha funika na unga.
13. Ongeza mayai, sukari na chumvi.
14. Kanda kwa dakika kadhaa, hadi unga ujitoe kwenye kuta na uwe laini vizuri.
15. Ongeza puree ya butternut baridi (kwa puree, pika cube za butternut kwa mvuke, chuja vizuri, kisha

saga na chukua), na kanda tena hadi unga ujitoe kwenye kuta za chombo.

16. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na kanda kwa angalau dakika 10 hadi 15, unga unapaswa kujitoa tena kwenye kuta na kuwa laini vizuri.

17. Funika unga na uuwekee kwa dakika 30 katika joto la kawaida.

18. Kisha, weka kwenye friji kwa angalau masaa 3, ikiwezekana usiku mmoja.

19. Siku inayofuata, gawanya unga katika mipira 12 sawa.

20. Funga kamba kuzunguka kila mpira wa unga bila kubana kwa sababu unga utaongezeka zaidi kabla na wakati wa kuoka.

21. Acha brioches ziongezeke kwa muda wa saa moja, kisha zipake kwa brashi na yai lililopigwa.

22. Weka kwenye jiko lililopashwa joto hadi 190°C kwa dakika 15 za kuoka, kisha acha zichujwe kwenye wavu.

23. Krimu ya vanila/pecan : ya maziwa mazima ya krimu ya maji nzima (1) Mayai 3 Vijia viwili vya mayai ya sukari ya maizena ya puree ya pecan Kipande 1 cha vanila ya krimu ya maji nzima ya 35% (2) Chemsha maziwa na krimu (1) na mbegu za kipande cha vanila.

24. Piga mayai, vijia vya mayai na sukari, kisha ongeza maizena.

25. Mimina kioevu cha moto juu ya mayai huku ukikoroga vizuri, kisha rudisha chote ndani ya sufuria.

26. Fanya iwe nzito kwa moto wa kati huku ukikoroga bila kusimama, kisha toe kwenye moto na ongeza puree ya pecan.

27. Weka filamu kwa mawasiliano na ipoze kabisa kwenye friji.

28. Wakati krimu ya patiseni ipo baridi, piga krimu ya maji (2) hadi upate chantilly isiyokuwa ngumu sana, na ongeza kwa upole kwenye krimu ya patiseni.

29. Mimina krimu ya diplomasia kwenye mfuko wa bomba na anza kuunganisha.

30. Kuunganisha : Kama nuts thelathini za pecan Syrup ya maple Praliné ya nuts za pecan Sukari ya icing Kata brioches kwa nusu kwenye upana.

31. Mimina kiasi kidogo cha syrup ya maple kwenye msingi wa brioches, sambaza kwa brashi.

32. Paka krimu ya diplomasia, kisha ongeza praliné ya pecan katikati.

33. Ongeza vipande vichache vya nuts za pecan, kisha funika na krimu.

34. Weka "kofia" ya brioches, na kukata nuts za pecan katikati ili kufanya mkia wa malenge.

35. Weka brioches kupumzika kwa saa moja angalau kwenye friji, kisha furahia!