

Tropézienne vanille, chokleti nyeupe & clémentine

Ingrédients

- 245g ya unga
- 7g ya chachu safi
- 85g ya siagi
- 30g ya sukari
- 1 yai
- 100g ya maziwa kamili
- 5g ya chumvi
- 1 yai kwa mwanga
- 100g ya cream ya kioevu
- 125g ya maziwa kamili
- 1 ganda la vanila
- 35g ya sukari
- 40g ya njano ya yai
- 15g ya maizena
- 70g ya chokoleti nyeupe Waina
- 200g ya cream ya kioevu ya 35% ya mafuta

Préparation

1. Tropezienne ya majira ya baridi, unapenda?
2. Hii hapa ni toleo langu, la vanila, ya chokoleti nyeupe na clémentine kwa mapishi yenye ubichi mwingi, bora kwa dessert za Jumapili katika msimu huu. Unaweza bila shaka kubadilisha clémentine na mandarin, machungwa au hata bergamot kulingana na ladha na tamaa zako!
3. Vifaa: Mashine ya kupika Bamba lenye mashimo Mifuko ya kutoa Nozel ya 18mm Mduara wa 20cm
Viungo: Nimetumia vanila Norohy & chokoleti Waina kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (inayohusishwa).
4. Weka maziwa na chachu iliyovunjika chini ya bakuli.
5. Funika na unga.
6. Ongeza baadae, na kujitenga, sukari, chumvi na yai.
7. Anza kukanda kwa kasi ndogo hadi upate mchanganyiko wa homogeneous, kisha ongeza kasi kidogo hadi upate mpira laini ambao unajitenga kutoka kwa kuta za bakuli.
8. Ongeza baadae siagi, na uendeleo kukanda hadi unga utengane tena kutoka kwa kuta za bakuli.
9. Mwishoni mwa kukanda, unga unapaswa kuunda filamu.
10. Tengeneza mpira, kisha weka unga kwenye plastiki na uweke kwenye jokofu kwa angalau saa 2.
11. Wakati huo, unaweza kuandaa juisi ya clémentine kwa kulowesha na cream ya vanila ya custard.
12. Baada ya kupumzika, punguza unga na tengeneza mipira 9 ya moja ya (utabaki na unga kidogo, wa kutosha kutengeneza brioche ya mtu mmoja).
13. Weka kwenye mduara wa 20cm uliopakwa siagi Acha brioche ipande kwa takriban saa 1 na dakika 30 (zaidi au kidogo kulingana na joto la nje), kisha preheat oveni hadi 200°C.
14. Paka mwanga brioche kwa yai lililopigwa (nililainisha kwenye maziwa kidogo), kisha weka kwenye oveni kwa takriban dakika 25 hadi 30 (angalie kulingana na oveni yako).
15. Acha brioche ipoe.
16. Juisi ya clémentine kwa kulowesha: Clementines 2 Kamata clémentines.
17. Kata brioche mara mbili, kisha lowesha pande zote mbili na juisi ya clémentine.

18. Anza na cream ya custard: changanya maziwa na cream ya kioevu.
19. Ongeza mbegu za ganda la vanila lililotolewa mbegu, kisha peleka hadi kuchemsha, na ikiwa una muda acha ivute kwa angalau dakika 30, cream yako itakuwa na ladha zaidi.
20. Piga vijiko vya njano vya yai, sukari na maizena.
21. Ongeza nusu ya maziwa ya vanila ya moto huku ukichochea kila wakati, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
22. Pika huku ukipiga mchanganyiko kila wakati kwa moto wa kati hadi cream iwe nene.
23. Ongeza chokoleti nyeupe, kisha makafo ya clémentine.
24. Kisha, mimina cream kwenye chombo kingine na weka plastiki juu yake na weka kwenye jokofu ili ipoze (ikiwa una haraka, unaweza pia kuweka barafu juu ya filamu ya plastiki, cream itapoa haraka zaidi).
25. Mara cream ya custard ipo baridi, piga cream ya kioevu katika whipped cream isiyo ngumu sana, kisha toa theluthi yake na changanya kwa nguvu na cream ya custard.
26. Ongeza cream iliyobaki kwa upole kwa spatula, kisha weka cream kwenye mfuko wa kutoa na nozel ya chaguo lako na endelea na mkutano.
27. Mkutano: Clementines 3 Tengeneza sehemu za clémentine.
28. Kisha, weka cream kwenye brioche.
29. Ongeza sehemu za clémentine, funika na cream iliyobaki.
30. Funika na nusu ya pili ya brioche.
31. Na mwishowe, jifurahishe!