

Tropézienne ya maua ya machungwa

Ingrédients

- 245g ya unga
- 7g ya chachu safi
- 85g ya siagi
- 30g ya sukari
- 100g ya maziwa yote
- 5g ya chumvi
- 100ml ya maji
- 70g ya sukari
- 100g ya krimu ya kimiminiko
- 75g ya maziwa yote
- 50g ya sukari
- 30g ya nafaka ya mahindi
- 200g ya krimu ya uowevu kwenye 35% ya mafuta

Préparation

1. Tunakaribia mwisho wa kiangazi ndiyo, lakini bado kuna wakati wa kujaribu kichocheo cha mwisho cha msimu!
2. Tayari kulikuwa na baadhi ya mapishi ya tropéziennes kwenye blogu lakini labda ilikuwa ikikosa kuu: ya kawaida yenye maua ya machungwa.
3. Na kwa kuwa inajumuisha harufu ya maua ya machungwa, nilitaka kuifanya katika umbo la ua, lakini bila shaka unaweza kuja na umbo la duara la kawaida zaidi.
4. Viungo: Nilitumia maua ya machungwa ya Norohy kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (inayoshirikiana).
5. Weka maziwa na chachu iliyovunjwa chini ya sufuria.
6. Funika na unga.
7. Kisha ongeza, mmoja mmoja, sukari, chumvi na yai.
8. Anza kukanda kwa kasi ndogo mpaka kupata mchanganyiko ulio sawa, kisha kuongeza kidogo kasi ili kupata mpira laini na inayotoka nje ya kuta za bakuli.
9. Kisha ongeza siagi, na anza tena kukanda mpaka unga utoke tena kuta za bakuli.
10. Mwisho wa kukanda, unga unapaswa kuwa laini.
11. Tengeneza mpira, kisha funika kwa plastiki na weka kwenye jokofu kwa angalau masaa 2, bora usiku kucha.
12. Wakati huo, unaweza kuandaa siki na krimu ya keki.
13. Baada ya mapumziko, tolea hewa kutoka kwa unga na tengeneza mipira 8 sawa.
14. Tengeneza "petals" na ziweke ndani ya mduara wa 22cm uliopakwa mafuta.
15. Acha brioche lijitokeze kwa muda wa 1h30 (zaidi au chini kulingana na joto la nje), kisha weka joto la oveni hadi 180°C.
16. Paka juu ya brioche na yai lililochapwa (nilichanganya ndani ya maziwa kidogo), kisha ongeza sukari ya lulu na uokote kwa muda wa dakika 25 hadi 30 (fuatilia kulingana na oveni yako).
17. Acha brioche ipoe.
18. Peleka kwenye kuchemsha maji na sukari, kisha ongeza maua ya machungwa.
19. Wakati brioche imepoa, ikate vipande viwili kwa urefu.

20. Lowanisha kila upande kwa kutumia brashi.
21. Tuanzie na krimu ya keki: changanya maziwa na krimu ya uowevu na peleka kule vuke.
22. Piga mayai, yai la kijani kibichi, sukari na nafaka ya mahindi.
23. Ongeza nusu ya maziwa moto huku ukikoroga kila mara, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
24. Pika kwa kuvipiga kwa ubongo daima juu ya moto wa kati hadi kuimarika kwa krimu.
25. Uto nje ya moto, ongeza maua ya machungwa, koroga vizuri kisha mimina krimu kwenye chombo kingine na ifunike kwa plastiki na kuiacha ipoe kwenye jokofu.
26. Wakati krimu ya keki imepoza, piga krimu ya kimiminiko hadi izidi kidogo, kisha chukua theluthi moja yake na ichanganye kwa nguvu na krimu ya keki.
27. Ongeza mabaki ya bakuli polepole kwa kutumia maryse, kisha weka krimu katika mfuko wa piping ulio na nozzini ya chaguo lako na anza kwa kukusanya.
28. Kukusanya: Weka krimu kwenye msingi wa tropézienne yako, ukibakiza kidogo ya krimu (kijiko kikubwa takriban) kwa mapambo.
29. Ongeza sehemu ya juu ya brioche, kisha weka mabaki ya krimu katikati ya ua.
30. Weka tropézienne yako kwenye jokofu dakika 30 hadi saa 1 kwa chini ili krimu iiangalie kidogo kabla ya kufurahia!