

Hapones na sandwich na may presa (inspirasyon mula sa Mark & Spencer)

Ingrédients

- 50g ng tubig
- 20g ng harina
- 100g ng buong gatas
- 350g ng harina T45 o ganap na harina
- 30g ng asukal
- 6g ng asin
- 1 itlog
- 75g ng mantikilya
- 250g ng buong cream
- 25g ng icing sugar

Préparation

1. I'm here to help translate content from French to Tagalog while preserving the HTML structure.
2. Here's the translation of the given content: Sa mga nakaraang linggo baka nakita niyo sa social media ang mga maliliit na strawberry at cream na sandwich.
3. Sa okasyon ng Wimbledon, at para parangalan ang mga kilalang strawberries na may cream, ininspirasyon si Mark & Spencer ng street food ng Hapon para ilabas ang « Red diamond strawberry and cream sandwiches », na katulad ng furutso sando, mga prutas na sandwich.
4. Para sa aking bersyon, gumawa ako ng brioche bread base sa tangzhong (isang paste na nagbibigay-daan sa pagkakaroon ng ultra-malambot na tinapay) na pinalamanan ng vanilla chantilly at mga sariwang strawberry.
5. Ito na ang huling recipe ng strawberries para sa season, nagiging bihira na sila sa mga pwesto, kaya bilisan at sulitin agad Gamit :Ginamit ko ang robot na Kenwood Cooking Chef para gawin ang brioche bread & ang chantilly: gamit ang code FLAVIE, makakakuha ka ng ibreng accessory para sa pagbili ng robot.
6. Kung ikaw ay mayroon nang robot Chef at nais mong magkaroon ng mga accessory, ang code FLAVIE2 ay nagbibigay sa iyo ng 15% na diskwento sa lahat ng accessory.
7. (affiliation)Sangkap :Ginamit ko ang vanilla Norohy ng Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliation).
8. Oras ng paghahanda : 45 minuto + pahinga + 25 minuto sa paglulutoPara sa humigit-kumulang 8 maliit na club sandwich : Ang brioche na tinapay : Sa mga sukat na ito makakakuha ka ng 2 brioche breads na humigit-kumulang 20cm ang haba, kaya 16 na mini sandwiches.
9. Ginamit ko ang pangalawang brioche bread bilang isang klasikong brioche cake.
10. Para sa tangzhong : ng buong gatas ng tubig ng harina Paghaluin ang 3 sangkap ng malamig.
11. Pagkatapos ipadali sa mabagal na init hangga't ito'y lumapot.
12. Alisin at palamigin.
13. Para sa masa : ng sariwang pampaalsa ng buong gatas ng harina T45 o ganap na harina ng asukal ng asin 1 itlog ng mantikilya Durugin ang sariwang pampaalsa sa ilalim ng bowl ng robot na may hook.
14. Idagdag ang gatas, pagkatapos ang harina, asukal, asin, itlog, at ang tangzhong na inihanda kanina.
15. Masahihin ng 5 hanggang 10 minuto, ang masa ay dapat makinis at lumabas sa gilid ng bowl.
16. Idagdag ang mantikilya na nakacube na piraso, at masahihin ulit para sa ilang minuto.
17. Handa na ang masa kapag ito'y lumabas ulit sa gilid ng bowl, makinis, di malagkit, at nagbuob ng belo

nang hindi nasisira kapag inunat (tulad ng nasa larawan).

18. Pahingahin ang masa ng minimum 3 oras (kung maaari magdamag) sa refrigerator.
19. Gupitin ang masa sa dalawang bahagi, igalaw sila sa mga rektangulo na kasing haba ng inyong cake trays, at pagkatapos igulong para makuha ang mga « boudin ».
20. Ilagay ang mga brioche breads sa buttered trays, at pagkatapos hayaan silang tumubo sa loob ng halos 1h30, dapat magdoble ang volume ng masa.
21. Pagkatapos, ibake ng halos 25 minuto sa 180°C.
22. Palamigin ng husto bago ituloy ang recipe.
23. Ang chantilly : (sukat para sa 1 brioche bread kaya 8 piraso ng tinapay / 8 maliit na sandwiches triangles) ng buong cream ng icing sugar Vanilla extract (opsyonal) Whisk ng cream kasama ang asukal at vanilla hanggang makuha ang chantilly.
24. Ilagay ito sa piping bag.
25. Ang pag-assemble : Higit kumulang sa ng strawberries, putulin sa mga piraso kung masyadong malaki Ang mga sukat ng strawberries at chantilly ay ibinibigay para sa patnubay, maaari mong dagdagan o bawasan ang ilang sukat kung nais mo ng resulta na may mas maraming cream o higit pang prutas sa kabagay.
26. Gupitin ang tinapay sa 8 piraso, ilatag ang manipis na patong ng chantilly sa ibabaw.
27. Idagdag ang strawberries, pagkatapos punuin ang mga butas ng chantilly.
28. Isara gamit ang pangalawang piraso ng tinapay.
29. Ilagay sa malamig ng ilang minuto (para mas mapadali ang pag-gupit), pagkatapos gupitin ang sandwiches sa dalawa upang makuha ang triangular na hugis at matuwa!
30. Note: HTML conversion does not represent the visual appearance of the content.
31. Translations for practical application may include cultural or contextual considerations.