

Krem karamel ile katmerli briyo

Ingrédients

- 255g un
- 5g tuz
- 20g eker
- 10g taze maya
- 75g süt
- 75g yumurta
- 25g yumu ak tereya ı
- 150g tur tereya ı
- 60g yumurta sarısı
- 40g toz eker
- 75g süt
- 250g sıvı krema
- 1 vanilya çubu u

Préparation

1. Lezzetli bir kahvaltı için yeni bir tarif: crème brûlée tarzı katmanlı çörekler.
2. Bu tarif biraz organizasyon gerektiriyor ama teknik açıdan zor de il ve sonuç gerçekten lezzetli bir hamur i i!
3. Organizasyon olarak, kremayı yapmayı, pi irmeyi ve dondurmayı ve çörek hamurunu bir gün önceden yapmayı öneririm, böylece sadece katları, kabarmayı ve pi irmeyi yapmanız gerekir.
4. Çörekleri kabarmaya bıraktı ınızda, crème brûlée'nin donmu olmas ı gerekti ini unutmayın.
5. Son olarak, ben vanilya aromalı klasik crème brûlée ile kaldım, ama crème brûlée'nizi isteklerinize göre (portakal çiçe i, kahve, pralin, tarçın, çikolata, narenciye kabu u.
6.) tatlandırabilirsiniz!
7. Katmanlı Çörek: un tuz eker taze maya süt yumurta yumu ak tereya ı tur tereya ıMaya ufalanarak süt ile kaba koyun.
8. Üstünü un ile kaplayın, ardından tuz, eker ve yumurtaları ekleyin.
9. Hamur homojen hale gelip kabın kenarlarından ayrılana kadar birkaç dakika yo urun.
10. Ardından yumu ak tereya ını ekleyin ve pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar tekrar yo urun.
11. Bir top yapın ve 30 dakika oda sıcaklı ında kabarmaya bırakın.
12. Ardından hamurun gazını alın ve en az 30 dakika buzdolabında saklayın (ben bütün gece bıraktım).
13. Tereya ını elastik hale getirmek için bir oklava ile çalı ın, ardından küçük bir dikdörtgen ekinde pergament ka ıdı içerisinde açın.
14. Ardından çörek hamurunu tereya ının iki katı geni likte ve aynı uzunlukta bir dikdörtgen halinde açın.
15. Tereya ını hamurun içine kapatın, ardından çöre i büyük bir dikdörtgen elde etmek için açın (geni li inin yakla ık 3 katı uzunlu unda) ve hamuru cüzdan gibi üçe katlayın.
16. (Her zaman fazla unu bir fırça ile çıkarmayı unutmayın.
17.) Hamuru streç filmle sarın ve ardından yirmi dakika kadar buzdolabında saklayın.
18. Daha sonra, bir çeyrek tur çevirin ve i lemi iki kez tekrarlayın: tek tur, so uk dinlenme, tek tur.
19. Üçüncü ve son basit turdan sonra, hamuru en az 1 saat buzdolabında saklayın.
20. Daha sonra çöre i yakla ık 0,5 mm kalınlı ında açın ve bireysel çöreklerinizi ayrıntılandırın (dilimler ve badem ekilleri yaptım, görsel olarak ve tadım açısından dilimleri tercih ettim ve çörek hamuru veya kremadan art ı ınız kalmıyor).

21. Pi irme ka ıdı serilmi bir tepsiye yerle tirin ve oda sıcaklı ına ba lı olarak 1 ila 2 saat kabarmaya bırakın.
22. Crème brûlée: yumurta sarısı toz eker süt sıvı krema1 vanilya çubu uSütü vanilya ile kaynatın ve karı ımın en az 30 dakika demlenmesine izin verin.
23. Ardından karı ımı tekrar ısıtın.
24. Yumurta sarıları ile ekeri çırpın.
25. Üzerine sıcak vanilyalı sütü dökün, iyice karı tırın, ardından so uk sıvı kremayı ekleyin.
26. Bu ekilde elde edilen kremayı bir çerçevenin içine dökün (25 cm kenarlı bir çerçeve kullandım) ve pergament ka ıdı serilmi veya pi irme matı yerle tirilmi bir tepsiye yerle tirin, ardından yakla ık 30 dakika 95°C'de pi irin (çerçevenin boyutuna ve dolayısıyla kremanızın kalınlı ına göre ayarlayın); krema titrek ama daha fazla sıvı de ilse hazır demektir.
27. Tamamen so umaya bırakın, ardından ekilleri önceden kesin (çöreklerinizin biraz daha küçük boyutunda kesilmesi gerekiyor) ve tamamen donması için dondurucuya yerle tirin.
28. Pi irme ve bitirme: Gerekli miktarda esmer eker Çörekler kabardıktan sonra, önceden ısıtılmı 180°C fırına yerle tirin.
29. Yakla ık 15 dakika pi irin, ardından fırından çıkarın.
30. Donmu crème brûlée dilimlerini ekleyin, ardından yeniden 10 dakika pi irin.
31. Üzerine eker serpmek için tamamen so umaya bırakın.
32. Çörekleri karamelize edin ve ardından keyfini çıkarın!