

Mark & Spencer esintili Japon çilekli sandviç

Ingrédients

- 50g su
- 20g un
- 100g tam ya lı süt
- 350g T45 veya yüksek fabrika un
- 30g eker
- 6g tuz
- 1 yumurta
- 75g tereya ı
- 250g tam ya lı sıvı krema
- 25g pudra ekeri

Préparation

1. Birkaç haftadır, sosyal medyada bu küçük çilekli ve kremalı sandviçleri görmü olabilirsiniz.
2. Wimbledon vesilesiyle ve me hur çilekli kremalarını onurlandırmak için Mark & Spencer, Japon sokak yeme inden esinlenerek "Red diamond çilekli ve kremalı sandviçler" adını verdi i, meyveli sandviçler olan furutsu sando'ya çok benzeyen ürünleri satı a sundu.
3. Kendi versiyonum için, tangzhong (ekmeklerin çok yumu ak olmasını sa layan bir karı ım) bazlı briyo ekmekler, vanilyalı krem anti ve taze çilekler kullandım.
4. Bu, sezonun son çilek tarifi; tezgahlarda azalmaya ba ladılar, çabuk olun Malzeme:Kenwood Cooking Chef robotunu, briyo ekmek ve krem antiyi hazırlamak için kullandım: FLAVIE kodu ile bir robot alımında 3 aksesuar bedava.
5. Zaten bir Chef robotunuz varsa ve aksesuarları satın almak istiyorsanız, FLAVIE2 kodu ile tüm aksesuarlarda %15 indirim kazanın.
6. (ba lı) çindekiler:Norohy vanilyası kullandım.
7. Valrhona'dan: ILETAITUNGATEAU kodu tüm sitede %20 indirim için (ba lı).
8. Hazırlık Süresi: 45 dakika + dinlenme + 25 dakika pi irmeYakla ık 8 küçük kulüp sandviç için: Briyo ekmek: Bu miktarlar ile yakla ık 20 cm uzunlu unda 2 briyo ekmek, dolayısıyla 16 mini sandviç elde edersiniz.
9. kinci briyo ekme i klasik bir briyo olarak kullandım.
10. Tangzhong için: tam ya lı süt su un Üç malzemeyi so uk halde karı tırın.
11. Daha sonra, karı ım kalınlı ana kadar sürekli karı tırarak kısık ate te pi irin.
12. Çıkartın ve so umaya bırakın.
13. Robotta hamur kancası takılı olan karı tırma kabının tabanına taze mayayı ufalayın.
14. Sütü, ardından unu, ekeri, tuzu, yumurtayı ve daha önce hazırladı ınız tangzhong'u ekleyin.
15. 5 ila 10 dakika yo urun, hamur pürüzsüz olur ve kabın kenarlarından ayrılır.
16. Küp eklinde kesilmi tereya ını ekleyin ve birkaç dakika daha yo urun.
17. Hamur tekrar kabın kenarlarından ayrıldı ında, pürüzsüz oldu unda, yapı kan olmadı ında ve uzattı ınızda yırtılmadan bir film olu turdu unda (foto rafta oldu u gibi) hamur hazırdır.
18. Hamuru buzdolabında en az 3 saat (mümkünse bir gece) bekletin.
19. Hamuru iki parçaya kesin, kek kalıplarınızın uzunlu unda dikdörtgenler halinde açın, ardından "rulo" elde etmek için yuvarlayın.
20. Briyo ekmeklerini ya lı kalıplara yerle tirin, ardından yakla ık 1,5 saat büyümelerini bekleyin, hamurun

hacmi iki katına çıkmalıdır.

21. Daha sonra, 180°C'de yaklaşık 25 dakika pişirin.

22. Tarifin devamı için tamamen soğumaya bırakın.

23. Kremayı, şeker ve vanilya ile çırpılarak bir krem şanti elde edin.

24. Bir sıkma poşetine koyun.

25. Yaklaşık 1 çilek, çok büyükse parçalar halinde kesilir Çilek ve krem şanti miktarları sadece bilgi amaçlı verilmiştir, daha fazla krema veya daha fazla meyve ile bir sonuç almak istiyorsanız bazı miktarları artırabilir veya azaltabilirsiniz.

26. Ekmeği 8 dilime kesin, üzerine ince bir krem şanti tabakası yayın.

27. Çilekleri ekleyin, ardından boşlukları krem şanti ile doldurun.

28. İkinci bir ekmeğin dilimi ile kapatın.

29. Buzdolabında birkaç dakika dinlendirin (kesimi kolaylaştırmak için), ardından üçgen formatı elde etmek için sandviçleri ikiye kesin ve afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com