

Limon ve ahududu svire örekleri

Ingrédients

- 12 ila 15 çörek için:
- 17g taze maya
- 200g tam ya lı süt
- 500g T45 ya da sert bu day unu
- 60g eker
- 10g tuz
- 2 yumurta
- 170g tereya ı
- 100g toz eker
- 26g mısır ni astası
- 3 limon kabu u rendesi
- 105g limon suyu
- 80g su
- 43g yumurta sarısı
- 26g tereya ı
- 150 ila 200g bö ürtlen esintisi
- 1 yumurta kaplama için

Préparation

1. svire çörekleri, herkes bilir ve (neredeyse) herkes sever!
2. Kat kat (kruvasan hamuruyla) ya da brioche tarzında (benim favorim, süper yumu ak), klasik versiyonunda vanilyalı pastacı kreması ve çikolata parçacıkları ile doldurulmu ve ultra lezzetli bir sonuç veriyor.
3. Ama lezzet sadece çikolatayla sınırlı de il, bu klasik kahvaltının daha yazlık bir versiyonunu limon kreması ve çikolata yerine bö ürtlen esintisi parçacıkları (ve birkaç taze bö ürtlen) ile yapmak istedim.
4. Bilmelisiniz ki, bö ürtlen esintisi, meyve püresi, kakao ya ı ve eker bazlı bir "sahte çikolata"dır; çikolatanın görünümüne ve dokusuna sahiptir ancak sadece bö ürtlen tadı vardır (ilginizi çekerse, bö ürtlen esintisi ve bir promosyon kodu için malzemeler paragrafındaki ba lantıya göz atabilirsiniz).
5. Sonuç olarak, hala yumu ak ve lezzetli bir brioche ama biraz daha asidik ve meyveli bir dokunu la Gereçler :Bu tarifi gerçekle tirmek için Kenwood Cooking Chef robotunu kullandım (brioche hamuru & limon kreması): FLAVIE kodu ile bir robot satın aldı ınızda 3 aksesuar ücretsiz.
6. Zaten bir Chef robotunuz varsa ve aksesuarlarla donatmak istiyorsanız, FLAVIE2 kodu ile tüm aksesuarlarda %15 indirim kazanabilirsiniz.
7. (ba lı) Malzemeler :Valrhona'nın bö ürtlen esintisini kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile site genelindeki tüm ürünlerde %20 indirim (ba lı).
8. Hazırlık süresi: 45 dakika + dinlendirme + 12 dakika pi irme12 ila 15 çörek için: Brioche: taze maya tam ya lı süt T45 ya da sert bu day unu eker tuz 2 yumurta tereya ı engel aparatı olan robotun kabına mayayı ve sütü yerle tirin.
9. Üzerine unu dökün, sonra yumurtaları, tuz ve ekeri ekleyin.
10. Yakla ık 10 dakika yo urun, homojen bir hamur olana ve kasenin yanlarından ayrılana kadar.
11. Sonra tereya ını küçük parçalara bölüp ekleyin ve tekrar yo urun, elastik ve çekildi inde bir zar olu turan bir hamur elde edene kadar.
12. Hamuru yuvarlayın, ardından buzdolabında en az 3 saat, mümkünse bir gece dinlendirin.
13. Limon Kreması: toz eker mısır ni astası imon kabu u rendesi limon suyu su yumurta sarısı tereya ı Limon kremasını, pi irmeyi yöneten Cooking Chef'im ile yaptım ama i te tavada gerçekle tirme

adımları: Yumurta sarılarını eker ve mısır ni astası ile çırpın, limon kabuklarını ekleyin, ardından su ve limon suyunu ekleyin.

14. Kaynayana kadar hafif ate te sürekli karı tırarak pi irin, krema kıvamına gelene kadar pi irin.

15. Sonra ocaktan alın ve birkaç dakika so umaya bırakın, ardından küçük parçalara ayrılmı tereya ını ekleyin.

16. yice karı tırın (gerekirse bir daldırma mikseri kullanın) ardından yüzeyle temas edecek ekilde kapatın ve buzdolabında tamamen so umaya bırakın.

17. Pi irme: 150 ila bö ürtlen esintisi Biraz taze bö ürtlen (iste e ba lı) 1 yumurta kaplama için Bö ürtlen esintisi miktarı size kalmı , ben yakla ık koydum ama limonu daha az hissetti imi dü ündüm, dolayısıyla tekrar yapacak olsam sadece koyardım.

18. Dinlenme sonrası, hamuru söndürün ve yakla ık 30x60cm boyutlarında bir dikdörtgen ekinde açın.

19. Limon kremasını gev etin ve kremasız olarak brioche'un üst kısmında yakla ık 2 cm geni li inde bir bant bırakarak hamurun üzerine yayın.

20. Arzu ederseniz do ranmı bö ürtlen esintisini ve birkaç taze bö ürtlen ekleyin.

21. Hamurun alt kısmını üst tarafa do ru katlayın, krema kalmayan 2 cm'lik hamur kısmını açıkta bırakmaya özen gösterin.

22. Hamurun kremalı olmayan kısmını hafifçe ıslatın ve iyi yapı ması için hafifçe bastırarak tekrar katlayın, böylece çörekler daha kolay yönetilebilir olacaktır.

23. Kesimin daha kolay olması için brioche levhasını birkaç dakika buzdolabında bekletebilirsiniz.

24. Brioche'unuzu büyük bir bıçakla kesin, ben yakla ık 4 cm geni li inde eritler kestim.

25. Bunları ya lı ka ıt ile kaplanmı bir fırın tepsisine yerle tirin (diki bandının brioche'un alt kısmında olması için ters çevirin) ve yakla ık 1 saat mayalanmalarını bekleyin.

26. Ardından, onları bir fırça ve çırpılmı yumurta ile kaplayın ve önceden 180°C'ye ısıtılmı fırına yerle tirin, 12 ila 15 dakika pi irin.

27. Izgarada so umaya bırakın ve ardından afiyetle yiyin!