

Ritz Briyoshası (François Perret)

Ingrédients

- 18 küçük bireysel kruvasan veya payla mak için 2 büyük kruvasan için:
- 20g tam süt
- 14g maya
- 400g un (veya yoksa, T45 un)
- 50g esmer eker
- 1 iyi tutam deniz tuzu
- 230g yumurta (4 ile 5 yumurta arasında, artanı pi irmeden önce kruvasanların üzeri için kullanabilirsiniz) + belki bir yumurta üzeri için
- 280g tuzsuz tereya ı

Préparation

1. En eski olanlarınız için, neredeyse 2 yıl önce Ritz okulunun düzenledi i paris-brest temalı bir yarı mayı kazandı ımı hatırlayabilirsiniz.
2. Birincilik ödülü Ritz'te bir geceydi, oraya neredeyse 1 yıl önce gittim.
3. Neden bunu tekrar gündeme getiriyorum?
4. Çünkü otel gecesinin yanı sıra, hayatımın en iyi kruvasanını içeren kahvaltıyı da tatma ansım oldu; oldukça basit, yuvarlak bir kruvasan ama inanılmaz lezzetliydi.
5. Dolayısıyla, François Perret'in kitabı Instants Sucrés au Ritz Paris'i aldı ımda, kruvasan tarifine hemen yöneldim ve tüm malzemeleri karı tırdıktan sonra süt miktarında büyük bir hata yapt ımı fark ettim... Bu yüzden un, tereya ı ekledim ve çok lezzetli bir kruvasan elde ettim, ama Ritz'teki gibi de ildi.
6. Sonunda, internette son zamanlarda letabliergourmet.
7. fr bloguna rastladım, do ru süt miktarıyla tarifi veriyordu ve hemen denemeye karar verdim!
8. Sonuç olarak, süper uzayan bir iç yapıya sahip, güzel tereya ı tadında (mantıklı, tarifteki tereya ı miktarıyla...) ve süper yumu ak kruvasanlar yaptım.
9. Mayayı süte ufalayın.
10. Un ile kaplayın, ardından tuz, eker ve yumurtaları ekleyin.
11. Dü ük hızda yo urun, homojen bir hamur elde edene kadar ve kabın kenarlarından ayrılana kadar (bu ilk a ama yakla ık 10-15 dakika sürer).
12. Daha sonra tereya ını ekleyin ve tekrar yo urun, pürüzsüz, elastik bir hamur elde edene kadar, kabın kenarlarından ayrılmalı ve bir zar olu turmalıdır: hamur yırtılmadan uzanabilmeli, gluten a ı iyi olu mu olmalıdır.
13. Bir top olu turun, ardından kruvasanınızı oda sıcaklı ında 30 dakika mayalanmaya bırakın (iyi kabarmalıdır).
14. Hamuru gazdan arındırın (gazı çıkarmak için üzerine basın), ardından tekrar bir top olu turun, üzerini streç film ile kaplayın ve bir gece buzdolabında bekletin (benim gibi acele ediyorsanız, birkaç saat yeterli olabilir).
15. Ancak, bu iyi tereya lı bir kruvasan oldu u için, so uk oldu unda çalı ması çok daha kolay olacaktır.
16. Ki isel olarak, onu buzdolabında 3 veya 4 saat beklettim ve ekil vermeyi ba ardım ama bu durumda hamurun çok fazla ısınmaması için hızlı olmalısınız).
17. Daha sonra, kruvasan hamurunu istedi iniz ekilleri yapmak için kesin: örgü, nanterre, taç...Ben Ritz'teki kahvaltıda tatt ım gibi, bireysel toplar halinde ekil vermeyi seçtim.
18. Bunun için hamurumu 'lık toplara böldüm: hamur alın, hamuru hafifçe açın ve katlayın.

19. Hamuru ters çevirin ve avuç içiyle yuvarlayarak düzgün bir top elde edin.
20. Bu şekilde elde edilen topu ya ılı k ıt serili bir tepsiye yerle tirin.
21. Kruvasanları aralıklı yerle tirmeyi unutmayın, iyi kabarmaklar.
22. Eğer çikolata parçaları veya başka bir şey eklemek istiyorsanız, bunu hamuru açarken, kruvasanı yuvarlamadan önce yapın.
23. Her kruvasanın üzerine bir fırça yardımıyla ince bir kat yumurta sarısı sürün, böylece kurumasınlar.
24. Kruvasanların oda sıcaklı ında yakla ık 1,5 saat mayalanmasına izin verin (sıcaklı a göre ayarlayın, büyük sıcaklıkta 1 saat yeterli olabilir).
25. Daha sonra, kruvasanların üzerine ikinci bir kat yumurta sarısı sürün ve önceden 180°C'ye ısıtılmı fırına yerle tirin, 10 dakika pi irin (tabii ki seçti iniz ekle göre ayarlayın, büyük bir kruvasan için sıcaklı ı biraz dü ürün ve pi irme süresini artırın).
26. Biraz so umaya bırakın, ardından afiyetle yiyin!