

Kahveli Tropézienne

Ingrédients

- 245g un
- 7g taze maya
- 85g tereya ı
- 30g eker
- 1 yumurta
- 10cl süt
- 5g tuz
- 150g tam ya lı sıvı krema (1)
- 100g kırılmı kahve çekirdekleri
- 75g eker
- 3 tam yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 45g mısır ni astası
- 1 yaprak (2g) jelatin (dı sıcaklı a ba lı olarak opsiyonel, ama e er %30 yerine %35 ya oranına sahip bir krema kullanıyorsanız eklemenizi öneririm, krema daha iyi tutacaktır)
- 300g %35 ya oranında sıvı krema (2)

Préparation

1. Bugün yeniden Fransız pastacılı ının klasik bir tarifi olan tropézienne'in tarifi ile kar ınızdayım.
2. Yine de küçük bir de i iklik yaptım, kremayı kahve ile tatland ırdım ve daha hafif bir sonuç için tropéziennelerde sıklıkla kullanılan muslin kreması (pastacı kreması + tereya ı) yerine diplomat krema (pastacı kreması + krema) yapmaya karar verdim.
3. Ben çok sevdi im ve robotunuz yoksa elle de yapıl ılabilecek Nicolas Paciello'nun brioche tarifini kullandım.
4. Bu tarifi daha sonra brioche ve kremayı istedi iniz gibi (portakal çiçe i, vanilya .
5.) tatlandırarak tropézienne'nin temeli olarak kullanabilirsiniz.
6. Sütü hafifçe ılıtın ve içinde taze mayayı eritin.
7. Çengel aparatlı robotun kasesine unu, ekeri ve tuzu ekleyip karı tırın, ardından yumurtayı ekleyin.
8. Sürekli yo urarak sütü yava yava ekleyin.
9. Yakla ık 10 dakika yo urmanız gerekir, böylece hamur homojen ve kabın kenarlarından ayrılan bir kıvamda olur.
10. Ardından tereya ını ekleyin ve hamur tekrar kabın kenarlarından ayrıl ıncaya kadar dü ük hızda yo urmaya devam edin, böylece hamur düzgün ve esnek olur.
11. Hamuru folyoya sarın ve buzdolabında 2 saat bekletin.
12. Dinlendirdikten sonra hamurun havasını alın ve 22 cm çapında bir daire olu turacak ekilde açın.
13. Onu 24 cm'lik ya lanmı bir kalıba yerle tirin ve yakla ık 1 saat 30 dakika mayalanmaya bırakın.
14. Fırını 200°C'ye önceden ısıtın.
15. Bir yumurta ile biraz krema ya da sütü çırpın, ardından fırça ile brioche'nin üzerine sürün.
16. sterseniz iri taneli eker serpin ve ardından 175°C'de 20 ila 30 dakika pi irin (pi irme süresi fırının ıza göre de i ebilir).
17. Yakla ık tam ya lı süt + süt kırılmı kahve çekirdekleri eker 3 tam yumurta 2 yumurta sarısı mısır ni astası 1 yaprak () jelatin (dı sıcaklı a ba lı olarak opsiyonel, ama e er %30 yerine %35 ya oranına sahip bir krema kullanıyorsanız eklemenizi öneririm, krema daha iyi tutacaktır) %35 ya oranında sıvı krema (2) Öncelikle pastacı kremasını hazırlayın: sütü ısıtın ve içine kırılmı kahve çekirdeklerini ekleyin.

18. Üzerini kapatın ve kahve tadının istedi in iz yo unlu una göre istedi in iz süre boyunca demlemeye bırakın.
19. 30 dakika ile 2 saat arasında demlemenizi öneririm.
20. Zamanınız yoksa, hazır kahve de kullanabilirsiniz.
21. Jelatini so uk su dolu bir kase içinde yeniden nemlendirin.
22. Kahveyle demlenmi sütü süzün, tartın ve toplam olacak ekilde süt ekleyin.
23. Sütü bir tencereye sıvı krema (1) ile koyun ve karı ımı kaynamaya getirin.
24. Yumurtaları, yumurta sarılarını, ekeri ve mısır ni astasını çırpın.
25. Sıcak süt/kremayı önceki karı ıma dökün ve iyice karı tırdıktan sonra tekrar tencereye dökün ve orta ate te sürekli karı tırarak pi irin.
26. Ate ten aldıktan sonra nemlendirilmi ve sıkılmı jelatini ekleyin.
27. Ardından, kremayı ba ka bir kaba aktarın (e er acele ediyorsanız, geni bir kap gibi, daha hızlı so uyacaktır), üzerini folyo ile örtün ve buzdolabında so umasını bekleyin.
28. Krema so udu unda onu hafifçe çırpın.
29. Sıvı kremayı (2) anti krema haline getirin, ardından büyük bir ka ık dolusu anti alın ve pastacı kremasına hızlı bir ekilde ekleyin.
30. Ardından kalan antiyi spatula ile nazikçe kremaya ekleyerek pürüzsüz bir krema elde edin.
31. Diplomat kremayı düz bir uç ile donatılmı krema sıkma torbasına doldurun.
32. Son lemler: stenen miktarda pudra ekeri Brioche so udu unda, onu ikiye kesin ve diplomat kremayı brioche'nin alt kısmına büyük topar halinde sıkın.
33. Brioche'nin üst kısmını kapatın ve üzerine biraz pudra ekeri serpin.
34. Tüm bunları serin bir yerde saklayın, ancak tadını çıkarmadan önce birkaç dakika dı arıda bekletin.