

Portakal çiçe i, antep fıstı ı ve ahududu ile Tropézienne

Ingrédients

- 13 bireysel tropezienne için:
- 245g un
- 7g taze maya
- 85g tereya ı
- 30g eker
- 1 yumurta
- 100g tam ya lı süt
- 5g tuz
- 15g portakal çiçe i özü
- 1 yumurta urubu için
- 90g su
- 15g portakal çiçe i özü
- 60g eker
- 100g sıvı krema
- 75g tam ya lı süt
- 50g eker
- 2 bütün yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 30g mısır ni astası
- 12g portakal çiçe i özü
- 25g fıstık püresi

Préparation

1. E er ilkbaharı, yazı ve güne i en iyi temsil eden bir pasta varsa, o kesinlikle tropezienne!
2. Burada bireysel versiyon ve portakal çiçe i, fıstık ve ahududu aromasıyla, bu pastayı bir mikseriniz varsa yapmak çok da karma ık de il!
3. Aksi takdirde, hala mümkün ancak brio eyi yapmak için biraz kol gücüne ihtiyacınız olacak.
4. Krema diplomat kremasıdır, fıstık püresini ba ka bir kuruyemi le de i tirerek veya tamamen çıkararak ve örne in portakal çiçe i yerine vanilya kullanarak tatları elbette de i tirebilirsiniz.
5. Son olarak, ahududu yerine çilek parçaları koyabilirsiniz, çilek de portakal çiçe i ve fıstık ile çok iyi uyum sa lar!
6. Malzeme: Mikser Çırpıcı Delikli Tepsi Krem anti Torbası 12mm Duy 8cm Çember Malzemeler: Pistach Koro Püresini kullandım Koro: ndirim için site genelinde %5 LETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı de il).
7. Sütün içerisine ufalanmı mayayı yerle tirin.
8. Üzerine unu ekleyin.
9. Daha sonra ayrı ayrı ekeri, tuzu ve yumurtayı ekleyin.
10. Homojen bir karı ım elde edene kadar dü ük hızda yo urmaya ba layın, ardından biraz daha hızlanarak kâsenin kenarlarından ayrılan pürüzsüz bir top elde edene kadar yo urmaya devam edin.
11. Sonra tereya ını ekleyin ve hamur tekrar kabın kenarlarından ayrılan kadar yo urmaya devam edin.
12. Yo urma sonunda hamur bir örtü olu turmalıdır.
13. Bir top yapın, sonra hamuru streç filmle kaplayın ve en az 2 saat buzdolabına koyun.
14. Bu arada, ıslatma urubunu ve kremayı hazırlayabilirsiniz.
15. Dinlenmenin ardından, hamuru bo altın ve toplar yapın.
16. Bunları yuvarlayın ve 8 cm çapında çemberlere yerle tirin.

17. Briocheları çırpılmış yumurta (biraz sütle seyrelttim) ile parlatın, sonra 1 ila 1,5 saat sıcaklı a ba lı olarak mayalanmaya bırakın.
18. Ardından, tekrar parlatın ve önceden 180°C'ye ısıtılmış fırına 12 dakika pi irin.
19. Tamamen so umalarını bekleyin.
20. Su ve ekeri kaynatın, sonra portakal çiçe i özünü ekleyin.
21. Briochları ikiye bölün, sonra her brioche'un iki kısmını da fırçayla ıslatın.
22. Krema: sıvı krema tam ya lı süt eker 2 bütün yumurta 1 yumurta sarısı mısır ni astası portakal çiçe i özü fıstık püresi %35 ya içeren sıvı krema Önce krema yapın: sütü sıvı krema ile karı tırın ve karı ımı kaynatın.
23. Yumurtaları, yumurta sarısını, ekeri ve mısır ni astasını çırpın.
24. Sıcak sütün yarısını her zaman karı tırarak ekleyin, sonra hepsini tekrar tencereye dökün.
25. Kremanın kaymakla ana kadar orta ate te sürekli çırparak pi irin.
26. Ate ten olunca, portakal çiçe i ve fıstık püresini ekleyin.
27. Daha sonra, kremayı ba ka bir kaba dökün ve temasına streç film yapın ve buzdolabında so utun (acele ediyorsanız, plastik filmin üzerine bir buz blo u koyabilirsiniz, krema daha hızlı so ur).
28. Krem pırasası so uyunca, sıvı kremayı fazla katı olmayan bir krem anti haline getirin, sonra bir üçünü sertçe alın ve krem pırasası ile karı tırın.
29. Geriye kalan kremayı dikkatlice çırpılmış krem ile karı tırın, sonra kremayı yuvarlak bir duy içeren bir sıkma torbasına koyun.
30. Montaj: Birkaç ahududu Pudra ekeri (iste e ba lı) Her brioche'un tabanına diplomat kreması sıkın, ardından üstüne bir (veya daha fazla) ahududu ekleyin, ardından tropeziennes'i kapatın.
31. Biraz pudra ekeri serpin, sonra kendinizi ımartın!