

Vanilyalı & Fındık Pralinli Tropézienne

Ingrédients

- 100g tam ya lı süt
- 8g taze maya
- 250g un
- 1 yumurta
- 30g eker
- 5g tuz
- 100g tereya ı
- 50g eker
- 35g su
- 1 yemek ka ı ı vanilya özü
- 100g sıvı krema
- 75g tam ya lı süt
- 1 vanilya çubu u
- 2 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 40g eker
- 35g mısır ni astası
- 60g fındık pralin
- 200g çırpılmı krema

Préparation

1. Tropezienne, Paris-brest ile bulu tu unda, i te sonuç: her fırsatta mükemmel tatlı olacak fındık pralineli krem diplomalı bir brioche!
2. Çalı manızı bir gün önceden (brioche hamuru ve crème pâtissière) hazırlayabilir ve böylece i yükünüzü azaltabilirsiniz.
3. Son olarak, kahve-fındık kombinasyonunu seviyorsanız, vanilya ile emdirme urubunu de i tirerek biraz kahve ekleyebilirsiniz için biraz farklı bir versiyon Malzeme: 18mm Düz Kapsül Hamur i Robotu Malzemeler: Vanilya Koro: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortak de il).
4. Hazırlık süresi: 1 saat 20 dakika + 25 dakika pi irme + dinlenme 22cm çapında bir tropezienne için:
Brioche: tam ya lı süt taze maya un 1 yumurta eker tuz tereya ı Yumurta sarısı için 1 yumurta Sütü ve mayayı karı tırın.
5. Unla kaplayın, ardından ekeri, tuzu ve yumurtayı ekleyin.
6. Hamur kasenin kenarlarından ayrılana kadar yakla ık 10 dakika dü ük hızda yo urun.
7. Tereya ını küçük parçalara kesip yeniden en az 15 dakika yo urun, hamur kasenin kenarlarından ayrılmalı, pürüzsüz ve elastik olmalı (robotunuza göre yo urma süreci daha uzun ya da daha kısa sürebilir).
8. Hamuru oda sıcaklı ında 30 dakika dinlendirin, ardından bir küre olu turun, streç filme sarın ve en az 2 saat, mümkünse gece boyunca buzdolabına koyun.
9. Ardından, hamuru 'lık 11 top ve kalan hamurla bir on ikinci top eklinde bölün.
10. Ya lanmı bir çember içine yerle tirin, ardından brioche'u oda sıcaklı ında yakla ık 1,5 saat bekletin.
11. Ardından, çırpılmı yumurtayla brioche'u yıkayın ve önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında 25 ila 30 dakika pi irin.
12. So umaya bırakın.
13. Batırma urubu: eker su 1 yemek ka ı ı vanilya özü Üç malzemeyi karı tırın ve kaynamaya getirin.
14. Pralineli Krem Diplomat: sıvı krema tam ya lı süt 1 vanilya çubu u 2 yumurta 1 yumurta sarısı eker

mısır ni astası fındık pralin çırpılmı krema Crème p tissiere hazırlayarak ba layın: vanilya taneleriyle süt ve kremayı ısıtın.

15. Yumurtaları ve yumurta sarısını ekerle çırpın, ardından mısır ni astası ile çırpın.
16. Sıcak sıvının yarısını karı ımın üzerine dökün, ardından hepsini tencereye geri d k n.
17. Orta ate te, karı tırarak kremayı koyula tırın.
18. Ate ten alıp, pralin ekleyin.
19. Ardından, kremayı  rt n ve buzdolabında so umaya bırakın.
20. Krema ve brioche so udu unda, kremayı çırpın.
21. Dikkatlice cr me p tissiere'ye ekleyin, ardından krem diplomat homojen oldu unda, düz bir kapsülle donatılmı bir krema torbasına dökün ve montaj a amasına geçin.
22. Montaj: QS fındık pralin Brioche'u boyuna ikiye kesin.
23. Her iki parçayı da urupla ıslatın.
24. Ardından, brioche üzerine krema sıkın ve üstüne biraz fındık pralin ekleyin.
25. kinci brioche yarısıyla kapatın, iste e ba lı olarak pudra ekeri serpin ve keyfini çıkarın!