

Pikan cevizli, vanilyalı ve balkabaklı Tropézienne - Cadılar Bayramı

Ingrédients

- 500g pecan cevizi
- 300g eker
- 50g su
- 15g taze maya
- 180g tam ya lı süt
- 600g un (veya T45)
- 60g eker
- 10g tuz
- 2 yumurta
- 150g butternut püresi
- 160g tereya ı
- 150g tam ya lı süt
- 200g sıvı krema (1)
- 3 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 100g eker
- 60g mısır ni astası
- 50g pecan püresi
- 1 vanilya çubu u
- 400g %35 sıvı krema (2)

Préparation

1. Sonunda sonbahara çok yakı an küçük tropéziennes tarifiyle geri döndüm!
2. Kabak ekinde butternut'lu brio lar, vanilya ve pecan kremasıyla dolu, Cadılar Bayramı masanızda ya da önümüzdeki haftalardaki herhangi bir etkinlikte harika görünecek Tabii ki butternut yerine balkaba ı veya potimarron kullanabilir, baharatlar (speculoos, zencefil, muskat.
3.) ekleyebilirsiniz, kısacası tarifi damak zevkinize göre uyarlayabilirsiniz!
4. Malzeme : Mikser Çırpıcı Delikli tepsi Krem torbası Malzemeler : Akçaa aç urubu, pecan püresi ve pecan cevizlerini Koro kullandım: tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı de il).
5. Vanilyayı Valrhona Norohy'yi kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
6. Hazırlık süresi : 1 saat 30 dakika + 15 dakika pi irme süresi Bir düzine mini-tropéziennes için: Pecan praliné : pecan cevizi eker su Bir tutam deniz tuzu Pecan cevizlerini önceden ısıtılmış 150°C fırında 15 dakika kavurun.
7. Bu sürede, ekeri ve suyu karamel yapın.
8. Altın rengini alınca, pecan cevizlerinin üzerine dökün, deniz tuzunu ekleyin ve kristalize olmaya bırakın.
9. Karamel so uyup sertle ince, pürüzsüz bir praliné elde edene kadar karı tırın.
10. Kabaklı brioche : taze maya tam ya lı süt un (veya T45) eker tuz 2 yumurta butternut püresi tereya ı Mayayı mikserin kasesinin altına ufalayın.
11. Hafifçe ılık sütü ekleyin, ardından unla kapatın.
12. Yumurtaları, ekeri ve tuzu ekleyin.
13. Hamur duvarlardan ayrılncaya ve homojen hale gelinceye kadar birkaç dakika yo urun.
14. So uk butternut püresini ekleyin (püre için, butternut küplerini buharda pi irin, iyice süzdükten sonra karı tırın ve alın) ve hamur kabın kenarlarından ayrılncaya kadar tekrar yo urun.
15. Küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve 10 ila 15 dakika yo urun, hamur tekrar duvarlardan

ayrılmalı ve esnek olmalıdır.

16. Hamuru örtün ve 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.
17. Sonrasında, mümkünse bir gece boyunca buzdolabında en az 3 saat bekletin.
18. Ertesi gün hamuru 12 e it topa bölün.
19. Her hamur topunun etrafına bir ip sarın, çok sıkı yapmayın çünkü hamur pi irme öncesinde ve sırasında hala kabarcaktır.
20. Brio ları bir saat kadar mayalandırın, ardından bir fırça ve çırpılmış yumurta yardımıyla brio ları parlatın.
21. 190°C'de önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pi irin, ardından bir ızgara üzerinde so umaya bırakın.
22. Vanilya/pekan kreması : tam ya lı süt sıvı krema (1) 3 yumurta 2 yumurta sarısı eker mısır ni astası pecan püresi 1 vanilya çubu u %35 sıvı krema (2) Süt ve kremayı (1) vanilya çubu unun taneleriyle ısıtın.
23. Yumurtaları, yumurta sarılarını ve ekeri çırpın, ardından mısır ni astasını ekleyin.
24. Sıcak sıvıyı yumurtaların üzerine dökün ve iyice karı tırın, ardından hepsini tencereye geri dökün.
25. Orta ate te sürekli karı tırarak koyula tırın, sonra ate ten alın ve pecan püresini ekleyin.
26. Streç filmle kaplayın ve tamamen buzdolabında so utun.
27. Krema so udu unda, sıvı kremayı (2) çok sert bir krem anti yapmak üzere çırpın ve nazikçe kremanın içine ekleyin.
28. Diplomat kremayı bir krema torbasına dökün ve montaja geçin.
29. Montaj : Otuz kadar pecan cevizi Akçaa aç urubu Pecan praliné Pudra ekeri Brio ları enine ikiye kesin.
30. Brio ların tabanına biraz akçaa aç urubu dökün, bir fırçayla yayın.
31. Diplomat kremayı sıkın, ardından merkeze biraz pecan praliné ekleyin.
32. Birkaç parça pecan cevizi ekleyin, sonra kremanın üzerine koyun.
33. Brio ların " apkasını" yerle tirin ve balkaba ının sapını olu turmak için cevizleri ikiye kesin.
34. Brio ları buzdolabında en az bir saat dinlendirin, ardından tadını çıkarın!