

Vanilyalı Tropézienne, beyaz çikolatalı ve mandalinalı

Ingrédients

- 245g un
- 7g taze maya
- 85g tereya ı
- 30g eker
- 1 yumurta
- 100g tam ya lı süt
- 5g tuz
- 2 mandalina
- 100g sıvı krema
- 125g tam ya lı süt
- 1 vanilya ubu u
- 35g eker
- 40g yumurta sarısı
- 15g mısır ni astası
- 70g Waina beyaz çikolata
- 3 mandalina

Préparation

1. I'm an expert in translation from French to Turkish.
2. Here is the translation: Bir kı tropézienne'si ister misiniz?
3. te benim versiyonum, vanilyalı, beyaz çikolatalı ve mandalina ile hazırladı ım, bu mevsimde pazar tatlılarınız için mükemmel, ferahlık dolu bir tarif Tabii ki mandalinayı zevkinize ve isteklerinize göre mandalina, portakal veya bergamot ile de i tirebilirsiniz!
4. Malzemeler: Pastacılık robotu Delikli plaka Krem anti torbaları 18mm uç 20cm çapında halka Malzemeler: Norohy vanilya ve Valrhona'dan Waina ikolata kullandım: site genelinde %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lantılı).
5. Hazırlık süresi: 1 saat + yakla ık 3,5 saat dinlenme + 30 dakika pi irme 24cm çapında bir tropézienne için (yakla ık on dilim): Brioche: un taze maya tereya ı eker 1 yumurta tam ya lı süt tuz Üzerine sürmek için 1 yumurta Tel yaylı kaba sütü ve ufalanmı mayayı koyun.
6. Üzerini unla kaplayın.
7. Ardından sırasıyla eker, tuz ve yumurtayı ekleyin.
8. Karı ım homojen hale gelene kadar dü ük hızda yo urmaya ba layın, ardından topun pürüzsüz ve kabın kenarlarından ayrılacak ekle gelmesi için hızı artırın.
9. Sonra tereya ını ekleyin ve hamur tekrar kabın kenarlarından ayrılana kadar yo urmaya devam edin.
10. Yo urmanın sonunda hamur ince bir tabaka olu turmalıdır.
11. Bir top yapın, ardından hamuru streç filmle sarın ve en az 2 saat buzdolabında bekletin.
12. Bu sırada emmek için mandalina suyunu ve vanilyalı muhallebiyi hazırlayabilirsiniz.
13. Dinlenmenin ardından, hamuru gazını alın ve 'lık 9 top ve 'lık bir top olu turun (bireysel bir brioche yapmak için biraz hamur kalacaktır).
14. Onları 20cm'lik ya lanmı bir halkada yerle tirin Brioche'yi yakla ık 1,5 saat (hava sıcaklı ına ba lı olarak daha fazla ya da az) yükselmeye bırakın, ardından fırını 200°C'ye önceden ısıtın.
15. ırpılmı yumurtaya (biraz sütle karı tırdım) brioche'nin üzerine sürün, ardından fırında yakla ık 25-30 dakika pi irin (fırınınıza göre izleyin).

16. Brioche'yi so umaya bırakın.
17. Emmek için mandalina suyu: 2 mandalina Mandalina suyunu sıkın.
18. Brioche'yi ikiye kesin, ardından her iki tarafı mandalina suyuyla emdirin.
19. Waina beyaz çikolata Bir mandalina kabu u rendesi 35% ya içeren sıvı krema Önce muhallebiyi hazırlayın: sütü sıvı krema ile karı tırın.
20. Vanilya çubu u tanelerini ekleyin, ardından kaynamaya getirin; vaktiniz varsa en az 30 dakika demlemeye bırakın, bu kremanın tadını artıracaktır.
21. Yumurta sarılarını, ekeri ve mısır ni astasını çırpın.
22. Sıcak vanilyalı sütün yarısını ekleyin ve karı tırmaya devam edin, ardından her eyi tekrar tencereye dökün.
23. Kremayı sürekli çırparak orta ate te kalınla ana kadar pi irin.
24. Beyaz çikolatayı ve ardından mandalina kabu u rendesini ekleyin.
25. Daha sonra kremayı ba ka bir kaba aktarın, yüzeyine plastik film serin ve buzdolabında so umaya bırakın (e er aceleniz varsa, plastik filmin üzerine buz paketi koyabilirsiniz, bu ekilde krema daha hızlı so ur).
26. Muhallebi so udu unda, sıvı kremayı yarı sert bir ekilde çırpın, ardından bir kısmını alıp muhallebi ile karı tırın.
27. Kalan çırpılmı kremayı spatula yardımıyla yava ça ekleyin, ardından kremayı tercih etti iniz bir uçla süslenmi krem anti torbasına koyun ve montaja geçin.
28. Montaj : 3 mandalina Mandalina dilimleri hazırlayın.
29. Daha sonra kremayı brioche üzerine sıkın.
30. Mandalina dilimlerini ekleyin, kalan kremayla örtün.
31. kinci brioche yarısı ile örtün.
32. Ve sonunda kendinize ziyafet çekin!