

Portakal çiçekli Tropézienne

Ingrédients

- 22 ila 24cm çapında bir tropézienne için:
- 245g un
- 7g taze maya
- 85g tereya ı
- 30g eker
- 1 yumurta
- 100g tam ya lı süt
- 5g tuz
- 100 ml su
- 70g eker
- 1 yemek ka ı ı portakal çiçe i suyu
- 100g sıvı krema
- 75g tam ya lı süt
- 50g eker
- 2 tam yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 30g mısır ni astası
- 200g %35 ya lı sıvı krema

Préparation

1. Yazın sonuna yakla ıyoruz elbette ama hâlâ son bir mevsim tarifi için zaman var!
2. Blogda zaten birkaç tropézienne tarifi vardı ama belki de en önemlisi eksikti: klasik portakal çiçe i aromalı.
3. Portakal çiçe i aromalı oldu u için çiçek ekinde yapmayı dü ündüm, ama klasik yuvarlak bir ekin de tercih edebilirsiniz.
4. Malzemeler : Ben Norohy portakal çiçe i kullandım Valrhona: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitedeki tüm ürünlerde %20 indirim (ba lı ba lantı).
5. Ekipman : 22cm halka Sıkma torbası 18mm uç Delikli plaka Hazırlık süresi: 50 dakika + 25 dakika pi irme + dinlenme22 ila 24cm çapında bir tropézienne için: Brioche: un taze maya tereya ı eker 1 yumurta tam ya lı süt tuz Üstü için 1 yumurta ri eker (opsiyonel) Kaseye sütü ve ufalanmı mayayı ekleyin.
6. Üzerine unu serpin.
7. Ardından eker, tuz ve yumurtayı ekleyin.
8. Karı ım homojen hale gelene kadar dü ük hızda yo urmaya ba layın, sonra hızını artırarak kase duvarlarından ayrılan pürüzsüz bir top elde edin.
9. Ardından tereya ını ekleyin ve hamur tekrar kase duvarlarından ayrılana kadar yo urmaya devam edin.
10. Yo urma sonunda hamur iyice pürüzsüz olmalıdır.
11. Bir top olu turun, ardından hamuru sarıp en az 2 saat buzdolabına koyun, tercihen ece.
12. Bu süre zarfında, urubu ve pasta kremasını hazırlayabilirsiniz.
13. Dinlenme sonrası, hamuru gazdan arındırın ve 8 e it top yapın.
14. "Yapraklar" olu turup, ya lanmı 22cm halka içinde dizin.
15. Brioche'un yakla ık 1,5 saat kabarmasına izin verin (dı sıcaklı a ba lı olarak daha az veya çok), ardından fırını 180°C'ye önceden ısıtın.
16. Brioche'u çırpılmı yumurta ile boyayın (biraz süt içinde sulandırıdım), ardından iri ekeri ekleyin ve fırına 25 ila 30 dakika kadar koyun (fırınına göre izleyin).

17. Brioche'un so umasını bekleyin.
18. urup: su eker 1 yemek ka ı ı portakal çiçe i suyu Su ve ekeri kaynatın, ardından portakal çiçe i suyunu ekleyin.
19. Brioche so udu unda, yüksekli ini ortalayarak kesin.
20. Her iki tarafını bir fırça yardımıyla urupla kaplayın.
21. Portakal çiçe i aromalı diplomat kreması: sıvı krema tam ya lı süt Tercihinize göre portakal çiçe i suyu eker 2 tam yumurta 1 yumurta sarısı mısır ni astası %35 ya lı sıvı krema Öncelikle pasta kremasıyla ba layalım: sütü sıvı krema ile karı tırın ve kaynatın.
22. Yumurtaları, yumurta sarısını, ekeri ve mısır ni astasını çırpın.
23. Karı tırırken sıcak sütün yarısını ekleyin, ardından karı ımı tencereye geri bo altın.
24. Orta ate te sürekli çırparak kremanın koyula masını sa layın.
25. Ate ten aldıktan sonra, portakal çiçe i suyunu ekleyin, iyice karı tırın ve ardından kremayı ba ka bir kaba aktarın, üstünü filme sarın ve buzdolabında so umaya bırakın.
26. Pasta kreması so udu unda, sıvı kremayı çok sert olmayan bir ekilde krema haline getirin, ardından üçte birini alın ve pasta kremasıyla iyice karı tırın.
27. Geri kalan krem antiyi dikkatlice spatula ile ekleyin, ardından kremayı istedi iniz uca sahip bir sıkma torbasına koyun ve montaja geçin.
28. Montaj: Tropézienne'nizin tabanına kremayı sıkın, dekorasyon için (yakla ık büyük bir yemek ka ı ı) biraz krema ayırın.
29. Brioche'un üst kısmını ekleyin, ardından kremanın geri kalanını çiçe in merkezine sıkın.
30. Tropézienne'nizi en az 30 dakika ila 1 saat buzdolabına koyun, böylece krema biraz sertle ir ve sonra tadını çıkarın!