

TROPEZIENNE



PATE BRIOCHEE AU COOK'IN® :

INGREDIENTS :

- 100 gr de lait (10 cl)
- 1/2 sachet de levure Gourmandises pâtes briochées (sel inclus)
- 50 gr de sucre semoule
- 1 œuf entier
- 60 gr de beurre froid en cubes
- 250 gr de farine + 10 gr
- 1 cuillère à café de fleur d'oranger
- 1 œuf pour dorer
- Sucre en grains

PROGRESSION :

- Verser le lait et la levure dans le bol.
- Régler le minuteur sur 25 secondes, la température sur 40°C et la vitesse sur 2.
- Ajouter la farine, le sucre, le rhum et l'œuf. Mélanger 10 secondes Vitesse 5 pour éviter de salir les parois de votre bol. Programmer le pétrissage pendant 1 minute 30.
- Au bout de ce temps : Incorporer le beurre froid coupé en morceaux et pétrir 1 minute 30. Verser par dessus les 10 g de farine. Appuyer sur la touche pétrissage pendant 10 secondes.
- Bouler et déposer la pâte dans un récipient recouvert d'un torchon ou d'une toile SILPAT® pendant 40 minutes à température ambiante.
- Fariner votre Roul'pat et aplatir au rouleau votre pâte de façon à obtenir un disque de 25 cm de diamètre. Placer le dans le moule à tarte rond silform® (SF 504) et laisser pousser 40 à 60 minutes sous un torchon ou une silpat® à température ambiante.
- Préchauffer votre four à 180°C.
- Au bout du dernier temps de pousse, dorer à l'œuf battu, couvrir de grains de sucre et faire cuire 15 minutes à 180°C.
- Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

CREME MOUSSELINE AU COOK'IN® :



INGREDIENTS :

- 2 jaunes d'œufs
- 120 gr de sucre
- 250 gr de lait entier
- 30 gr de maïzena
- 1 cuillère à café de fleur d'oranger
- 160 gr de beurre doux souple
- 100 gr de crème liquide à 30%MG

PROGRESSION :

Placer le fouet sur le bloc lames. Mettre dans le bol, les jaunes d'œufs + sucre + maïzena + le lait pendant 7 mn à 90° et vit4.

Ajouter la fleur d'oranger puis faire refroidir la crème pâtissière 3 minutes Vitesse 3 - bouchon ôté !

Ajouter en petits dés le beurre ramolli en 2 fois, 1 minute à Vitesse 3 pour la première moitié puis de nouveau 1 minute à Vitesse 3 pour la 2^{ème} moitié.

On obtient une crème mousseline. Débarrasser dans un cul de poule et réserver 30 minutes pour laisser refroidir.

Pendant ce temps, nettoyer et sécher le bol, placer le fouet pour monter la crème fraîche 1 minute maximum en la versant dans le robot mis en route sur la vitesse 4.

Lisser la crème mousseline rapidement au fouet et incorporer là à la crème fouettée 45 secondes Vitesse 3.

Prolonger un peu au besoin si la crème n'est pas bien lisse et aérienne.

Couper en 2 la brioche et disposer la crème mousseline à la poche à douille cannelée!

Réserver au froid au moins une heure avant la dégustation.

CONSEILS :

ATTENTION la crème mousseline est une crème fragile, Il est conseillé de ne pas la conserver plus de 24 heures au réfrigérateur.

Vous pouvez doubler la dose de fleur d'oranger, la mienne vient du Maroc , je prépare la fleur d'oranger à partir de l'extrait et elle est très parfumée.

Recette préparée d'après la recette de Flexipaninie

<http://flexipaninie.canalblog.com/>

L'oasis des lûnes
<http://oasisdeslunes.canalblog.com>