Ванильные булочки-бриоши с начинкой

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время простоя	1 Hrs 30 Mins
Время приготовления	43 Mins
Порции	12
прибор	Combair-Steam SL с 2015 года

Персиковое варенье

150 г персиков

75 г желирующего сахара

Удалить из персиков косточки, нарезать персики на кубики, смешать с желирующим сахаром в фарфоровой форме. Поставить форму на решетку в камеру. Запечь.

Steaming 100 °C в течение 10 Mins

Hot air + steaming 150 °C в течение 30 Mins

Prepare

Извлечь форму из камеры и вылить массу в миску. Интенсивно перемешивать венчиком прим. 5 мин, до достижения однородной массы. Отставить в сторону.

Ванильный крем

200 мл молока

1 палочка ванили

3 желтка

40 г сахара

1 ст. л. кукурузного крахмала

Надрезать палочки ванили, вынуть содержимое и перемешать все ингредиенты в холодном состоянии. Непрерывно помешивая, довести массу до кипения. Сразу же перелить массу в миску и мешать, пока не остынет.

Булочки-бриоши

300 г муки

¾ ч. л. соли

2 ст. л. сахара

20 г дрожжей

150 мл молока

1 яйцо

100 г сливочного масла

Смешать муку и соль в миске. Добавить остальные ингредиенты, вымешивать 10 минут в кухонном комбайне, пока тесто не станет однородным и эластичным. Дать тесту подняться вдвое, оставив его в миске под влажным полотенцем, при комнатной температуре.

1 яйцо

Присыпав поверхность для раскатывания мукой, раскатать тесто в прямоугольник толщиной примерно 3 мм. Распределить персиковое варенье и ванильный крем. Завернуть тесто по бокам и свернуть рулетом. Замкнуть рулет в кольцо швом вниз, уложить в разъемную форму для выпечки, смазать взбитым яйцом.

Разогреть рабочую камеру до 185 °C Профессиональная выпечка плетенки

Поместить разъемную форму для выпечки на подставку 2 на решетку в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Профессиональная выпечка плетенки 185 °C в течение 30 Mins

Советы

Приготовить персиковое варенье в большом количестве и горячим залить в стаканы.

Аксессуары

Фарфоровая форма ⅓ GN

Разъемная форма для выпечки диаметром 20 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019