



Dolgulu vanilya brioche



Düzenleyen
Cihaz

V-ZUG A.Ş.
Comhair-Steam SL 2015 itibarıyla

Şeftali reçeli

150 g Şeftali

75 g Reçellik şeker

Şeftalinin çekirdeğini çıkartın, küp küp doğrayın ve porselen kalıp içinde reçellik şeker ile karıştırın. Kalıbı ızgara teli üzerinde pişirme alanına yerleştirin. Fırınlayın.

Buğulama esnasında 100 10 Dak. °C

Sıcak hava + Buharlama esnasında 150 30 Dak. °C

Hazırlayın

Kalıbı pişirme alanından çıkartın ve karışımı bir kaba koyun. Bir bağ oluşuncaya kadar çırpma teli ile yakl. 5 dakika boyunca kuvvetle karıştırın. Bir kenara koyun.

Vanilyalı pişmiş krema

200 ml Süt

1 Vanilya çubukları

3 Yumurta sarısı

40 g Şeker

1 Çor. k. Mısır nişastası

Vanilya saplarını kesin, içini çıkartın ve malzemelerinin tamamını soğuk olarak karıştırın. Sıvıyı sürekli olarak karıştırarak kaynama noktasına kadar getirin. Hemen bir kaba koyup soğuyuncaya kadar karıştırın.

Brioche

300 g Un

¼ Çay k. Tuz

2 Çor. k. Şeker

20 g Maya

150 ml Süt





1 Yumurta
100 g Tereyağı

Un ve tuzu bir kaba koyup karıştırın. Kalan malzemeleri ekleyin, hamur düzgün ve esnek oluncaya kadar 10 dakika boyunca makineyle yoğurun. Hamurun, üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

1 Yumurta

Hamuru az miktarda un üzerinde 3 mm kalınlığına kadar açın. Üzerine şeftali reçeli ve vanilyalı pişmiş kreması sürün. Hamuru yana katlayın ve yuvarlayın. Birleşim yeri alta gelecek şekilde bir çember oluşturun, pane kalıbına yerleştirin ve üzerine çırpılmış yumurta sürün.

Pişirme bölgesini Profesyonel Pişirme örgülü çörek ile 185°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

İçinde tatlı çöreğin olduğu pane kalıbını, ızgara teli üzerinde önceden ısıtılmış fırının 2. rafına yerleştirin. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Profesyonel Pişirme örgülü çörek esnasında 185 30 Dak. °C

İpuçları

Şeftali reçelini daha büyük miktarlar halinde üretin ve sıcak olarak bardaklara dökün.

Aksesuar

Porselen kap 1/3 GN
Pane kalıbı ø20 cm
Izgara teli

