

Tropezienne

Composición

Masa brioche	245 g
TOTAL MASA	245 g



Medidas:

Ancho: 190 mm

Largo: 190 mm

Alto: 50 mm

Receta sable bretón:

Ingredientes

Tegral Soft'r Pur Beurre	1000 g
Agua	450 g
Levadura	40 g
TOTAL	1,490 Kg

Idea relleno de Nata:

Ingredientes	
Nata UHT Puratos 35% MG	1000 g
Azúcar	125 g
TOTAL	1,125 Kg

Idea relleno de Petit Suis:

Ingredientes	
Cremfil Silk	1000 g
Bakefil Fresa	200 g
TOTAL	1,200 Kg

Idea relleno de Trufa:

Ingredientes	
Nata UHT Puratos 35% MG	1000 g
Belcolade Noir Selection	300 g
TOTAL	1,300 Kg

Notas:

- Se pueden realizar Tropezienne individuales de 95g de peso en masa y ponerlos en aros de 7 cm de diámetro.

Método

- Semimontar la nata, agregar el azúcar y terminar de montar.

Método

- Mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Método

- Hervir la nata, agregar el chocolate y homogeneizar con el Túrmix. Dejar reposar en nevera durante 24h y montar.

Proceso:

Amasado: fino y elástico

Temperatura de la masa: 25 °C

Peso: 245 gramos

Reposo en bola: bolear y reposo de 10 minutos

Forma: aplanar la bola y rellenar un aro de 20 cm de diámetro.

Fermentación: 90 minutos a 28 °C y 85% HR.

Acabado antes de hornear: pintar con **Sunset Glaze**

Temperatura en horno: 230 °C

Tiempo de horneado: 17 minutos

Montaje:

Una vez la pieza está fría, se corta por la mitad. Decorar la parte superior y rellenar al gusto.