מאפה בריוש במילוי קרם פטיסייר

שף קונדיטור אודליה גבריאלי



מצרכים:

לקרם פטיסייר

250 גרם חלב

3 חלמוני ביצה (הצהוב)

20 גרם קורנפלור -2 כפות שטוחות

50 גרם סוכר - 5 כפות

מחית וניל

50 גרם חמאה

לבצק בריוש

130 גרם/מ"ל תה פירות יער חברת סרמוני

500 גרם קמח

60 גרם סוכר - 6 כפות

10 גרם שמרים יבשים - 1 כף

1 כפית מלח

100 גרם חמאה קוביות

2 ביצים M/L

לקראמבל וניל (לא חובה אבל משדרג)

50 גרם קמח

50 גרם סוכר

50 גרם חמאה קרה קוביות

* במעבד מזון עם סכין לעבד הכל ביחד עד קבלת פירורים קטנים, לשמור במקפיא עד לשימוש.

espresso club

<u>אופן ההכנה:</u>

1. מתחילים עם הקרם פטיסייר - מערבבים את כל החומרים בסיר עד להסמכה, מכניסים לשקית זילוף ומכניסים למקרר עד שהבריוש מוכן.
2. לעבד את כל חומרי הבצק ביחד לפחות 10 דק – להתפיח.
3. אחרי תפיחה ראשונה לחלק לכדורים של 50 גרם (יוצא בערך 15 יח׳).
4. להבריש את הכדורים עם תה פירות יער של חברת סרמוני ומעל לפזר קרמבל וניל.
5. להתפיח שנית – לאפות 170 מעלות 15 דק עד לקבלת צבע יפה.
6. אחרי אפייה לחרוץ באמצע – למלא בקרם פטיסייר.
7. לאכול שהבריוש עוד חמים!

בתאבון!