

Gör så här:

- Förbered jästen enligt instruktionerna på förpackningen.
- Håll sojamjölken och oljan i en kastrull. Värm till 37°C, samma värme som ditt finger.
- Håll den ljumna vätskan över jästen och rör om.
- Tillsätt socker, salt och saffran till degvätskan.
- Arbeta in mjölet i degen. Den ska inte vara för kladdig. Tillsätt mer mjöl om du behöver.
- Låt degen jäsa 30 minuter under bakduk.
- Dela degen i 25 delar och rulla varje del till en bulle.
- Lägg på en plåt med bakplåtspapper.
- Låt jäsa 30 minuter under bakduk
- Grädda i 250°C i ca 8 minuter. Låt svalna.

Fyllning, vaniljkräm:

- Blanda sojamjölken, maizenan och vaniljsockret i en tjockbottnad kastrull.
- Värm under omrörning tills den nästan kokar.
- Ta bort från plattan och låt svalna.
- Skär av toppen av varje bulle och gröp ur lite av innanmätet för att blanda med vaniljkrämen.
- Fyll bullarna med vaniljblandningen.

Dekoration:

- Vispa grädden
- Dekorera bullarna med grädden och lägg på det avskurna locket och pudra över florsockret.

Préparation:

- Préparer la levure boulangère selon l'instruction sur le paquet.
- Mettre le lait de soja et l'huile dans une casserole. Faire chauffer à 37°C, à la même chaleur que votre doigt.
- Mélanger le liquide tiède avec la levure.
- Ajouter le sucre, le sel et le cardamome au liquide.
- Incorporer la farine dans le liquide pour former une pâte. Ajouter plus de farine, si elle est trop collante.
- Laisser reposer 30 minutes, sous un torchon.
- Diviser en 25 parts et rouler chaque part pour avoir une brioche ronde.
- Mettre sur une plaque avec du papier de cuisson.
- Laisser gonfler 30 minutes sous un torchon.
- Faire cuire dans le four à 250°C, environ 8 minutes. Laisser refroidir

Pour garnir, sauce vanille:

- Mélanger le lait de soja, la maïzena et le sucre vanillé dans une casserole avec un fond épais.
- Réchauffer en mélangeant pour que la crème s'épaississe.
- Ôter de la plaque et laisser refroidir.
- Découper le dessus de brioche et garder le couvercle. Prélever un peu de mie pour la mélanger avec la sauce vanille.
- Remplir les gâteaux avec le mélange.

Décoration:

- Fouetter la crème pour qu'elle soit épaisse.
- Décorer les brioches avec la crème, mettre le couvercle sur les brioches et saupoudrer avec le sucre glace.

