

Vendée-brio (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g da faruno T45
- 80g da sukero
- 8g da salo
- 20g da bakista drogo
- 100g da dika fre a krem'
- 3 ovojn
- 120g da dol a butero
- 15g da amber rum
- 20g da oran a flor' akvo
- 1 ovo por la glazuro

Préparation

1. Nova recepto por brioche, jes, sed ne iu ajn, ar i estas la recepto de la efkuiristo Olivier Laine, e la kapo de la Ritz ekde kelkaj semajnoj (kaj e la Ritz Escoffier lernejo longe anta tio).
2. Li dividis la recepton en sia Instagram konto kaj mi kompreneble volis provi in.
3. i estas vendéenne brioche, bazita sur dika fre a krem', ultra mola kaj filanta, kaj i bone konservi as plurajn tagojn.
4. Mi rekomendas, kompreneble, uzi ingrediencojn de kvalito, por mi butero kaj Bresse krem' (tiu influos la guston kaj la finan teksturon de la brioche).
5. Se vi volas konservi in plurajn tagojn, pensu iam bone envolvi in kaj se eble konservi in en pano-kesto (la ligilo al mia estas sube).
6. En la plej malbona kazo, 30-40 sekundoj en la mikroondoj kun glaso da akvo a en tran ojn en la toasti ilo kaj vi uos e 5 a 6 tagojn post la bakado Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef roboto de Kenwood / kodo FLAVIE = 3 akcesora ojn la elekto donacitaj por la a eto de la roboto / kodo FLAVIE = 20% rabato sur iuj akcesora ojnPano-kesto por la konservado : referenca kodo FLAVIE10 = 10 rabato sur via unua mendoPreparada tempo : 30 minutoj + minimum 2h30 da ripozo + irka 30 minutoj da bakadoPor unu brioche de irka 25cm longa : Ingrediencoj : da faruno T45 da sukero da salo da bakista drogo da dika fre a krem' 3 ovojn da dol a butero da amber rum da oran a flor' akvo 1 ovo por la glazuro Recepto : Miksu la farunon, la diseritan drogon, la sukeron, la salon, la ovojn, la rumon kaj la oran an flor' akvon.
7. Amu la paston dum kelkaj minutoj (la pasto estas sufi e kompakta, tio estas normala, por malstre i in mi aldonis iom post iom la dikan krem' dum la amasado dum la efkuiristo ne aldonas in is poste, samtempe kun la butero).
8. La pasto devas esti glata kaj aparti i de la muroj de la bovlo.
9. Aldonu tiam la buteron tran itan en malgrandajn pecojn (same kiel la krem' se vi ne aldonis in anta e).
10. Amasu denove dum pluraj minutoj, la pasto devas esti glata kaj elastika, kaj aparti i de la muroj de la bovlo.
11. Formu globon, poste lasu in levi i dum 30 minutoj e ambra temperaturo.
12. Post tio, mi metis in en la fridujo por unu nokto sed tio ne estas deviga, vi povas tuj pasi al la formado.
13. Formu la paston la la formo, kiun vi volas: globoj en kakujo, plektita kun 3 a 4 fadenoj, individuaj pecoj por formo de lakto-pano... Lasu levi i dum 2 horoj e ambra temperaturo, poste glazuru la brioche kun batita ovo per helpo de broso.
14. Enfurnu en la anta varmigita forno je 170°C dum irka duonhoro.
15. Lasu malvarmeti i kaj uu!

