

Brioche de Pascua (vainilla y chocolate)

Ingrédients

- 8g de levadura fresca de panadero
- 100g de leche entera
- 250g de harina de fuerza o T45
- 30g de azúcar granulada
- 1 huevo
- 5g de sal
- 1 vaina de vainilla o polvo de vainilla
- 100g de mantequilla
- 70g de pepitas de chocolate negro
- 100g de chocolate con leche
- 40g de crema líquida entera
- 10g de leche

Préparation

1. Pascua dura todo un fin de semana, así que quería proponerles algo diferente a las recetas de postres.
2. entonces, ¿por qué no una receta para un desayuno o un brunch sabroso y bien chocolatoso?
3. Aquí está el resultado con este brioche de vainilla y pepitas de chocolate, relleno de una ganache suave de chocolate con leche y pequeños huevos de chocolate, ¡por supuesto, Pascua obliga!
4. Pero, por supuesto, pueden quitar los huevos y realizar esta receta en cualquier momento del año, haciendo las modificaciones que más les apetezcan: con o sin vainilla, agua de azahar, pepitas de chocolate negro o con leche.
5. ¡varias formas de disfrutar!
6. Material: Mangas pastelerasBoquilla 8mmMolde para briocheIngredientes: Usé el chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. En el recipiente del robot con el gancho, vierta la leche y desmenuce la levadura fresca en ella.
8. Cubra con la harina y luego añada el azúcar, la vainilla, la sal y el huevo.
9. Amasen a baja velocidad durante unos minutos, deberían obtener una masa homogénea y lisa, que se desprenda de las paredes del bol.
10. Luego incorporen la mantequilla cortada en trozos pequeños y continúen amasando aumentando poco a poco la velocidad hasta que la mantequilla esté bien incorporada y la masa se desprenda nuevamente de las paredes del bol.
11. Debe estar bien lisa y elástica.
12. Déjenla reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos, luego añadan las pepitas de chocolate, formen una bola y colóquenla en el refrigerador al menos 3 horas, preferiblemente una noche.
13. Luego, desgasen la masa y formen una bola.
14. Colóquenla en su molde previamente engrasado y hagan un agujero en el centro (para poder rellenarla después de la cocción), luego dejen que el brioche fermente durante aproximadamente 1h30 (más o menos según la temperatura del ambiente).
15. Cuando el brioche haya fermentado, glaseenlo con un pincel con la mezcla de huevo batido y crema.
16. Horneen en el horno precalentado a 190°C durante 30 minutos (si es necesario, después de 20 minutos pueden cubrir el brioche con una hoja de aluminio para que no se dore demasiado).
17. Déjenlo enfriar unos minutos, luego desmóldenlo y déjenlo enfriar completamente.

18. Calienten la leche y la crema, y luego viértanlas sobre el chocolate parcialmente fundido.
19. Mezclen para obtener una ganache lisa y brillante, luego dejen que cristalice.
20. Luego, colóquenla en una manga pastelera con una boquilla lisa pequeña y rellenen el brioche.
21. Decoran con algunos huevos de chocolate y ¡disfruten!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com