

Brioche hojaldrada con crema brûlée

Ingrédients

- 255g de harina de candeal
- 5g de sal
- 20g de azúcar
- 10g de levadura fresca
- 75g de leche
- 75g de huevo
- 25g de mantequilla pomada
- 150g de mantequilla para hojaldre
- 60g de yemas de huevo
- 40g de azúcar granulada
- 75g de leche
- 250g de crema líquida
- 1 vaina de vainilla

Préparation

1. Una nueva receta para un desayuno súper delicioso: brioches hojaldrados estilo crème brûlée.
2. Esta receta requiere un poco de organización pero nada muy técnico, y el resultado es una viennoiserie realmente deliciosa.
3. En cuanto a la organización, te aconsejo hacer, cocinar y congelar la crema, y hacer la masa de brioche el día anterior, para solo tener que hacer los pliegues, la fermentación y la cocción el día D.
4. Ten en cuenta que cuando pongas las brioches a fermentar, la crème brûlée ya debe estar congelada.
5. Finalmente, me mantuve clásica con una crème brûlée bien avainillada, pero puedes aromatizar tu crème brûlée según tus preferencias (flor de azahar, café, praliné, canela, chocolate, ralladura de cítricos).
6.).
7. Brioche hojaldrada: de harina de candeal de sal de azúcar de levadura fresca de leche de huevo de mantequilla pomada de mantequilla para hojaldre Pon en el fondo del cuenco la leche con la levadura fresca desmenuzada.
8. Cubre con la harina, luego añade la sal, el azúcar y los huevos.
9. Amasa durante unos minutos hasta obtener una masa homogénea que se desprege de las paredes del bol.
10. Luego agrega la mantequilla pomada y amasa nuevamente para conseguir una masa bien lisa y elástica.
11. Forma una bola y déjala crecer durante 30 minutos a temperatura ambiente.
12. Luego desgasifica la masa y refrigérala durante al menos 30 minutos (la dejé toda la noche).
13. Trabaja la mantequilla con un rodillo para hacerla elástica, luego extiéndela en una hoja de papel sulfurizado en forma de pequeño rectángulo.
14. Luego, extiende la masa de brioche en un rectángulo de la misma longitud y dos veces más ancho que la mantequilla.
15. Envuelve la mantequilla en la masa, luego extiende la brioche para obtener un gran rectángulo (aproximadamente 3 veces más largo que ancho), y dobla la masa en 3 como una cartera (asegúrate de quitar siempre el exceso de harina con un cepillo).
16. Cubre la masa con película plástica, luego refrigérala durante unos veinte minutos.
17. Luego, gírala un cuarto de vuelta y repite la operación dos veces: pliegue simple, descanso en frío, pliegue simple.

18. Después del tercer y último pliegue simple, coloca la masa en el refrigerador por un mínimo de 1 hora.
19. Luego, extiende la brioche a aproximadamente 0,5 mm de grosor y corta tus brioches individuales (hice rectángulos y formas de calissons; preferí los rectángulos tanto visualmente como para degustar, y permite no tener recortes de masa de brioche ni de crema).
20. Colócalos en una bandeja cubierta con papel de hornear y déjalos fermentar durante 1 a 2 horas según la temperatura de la habitación.
21. Crème brûlée: de yemas de huevo de azúcar granulada de leche de crema líquida1 vaina de vainillaCalienta la leche con la vainilla y deja que la mezcla infusione un mínimo de 30 minutos.
22. Luego, vuelve a calentar la mezcla.
23. Bate las yemas de huevo con el azúcar.
24. Vierte la leche caliente con vainilla encima, mezcla bien, luego añade la crema líquida fría.
25. Vierte la crema así obtenida en un marco (utilicé un marco de 25 cm de lado) sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado o una alfombra de cocción, luego hornea a 95 °C durante unos 30 minutos (ajusta según el tamaño del marco y por lo tanto el grosor de tu crema); la crema está lista cuando está temblorosa pero ya no líquida.
26. Deja enfriar completamente, luego prededica las formas (debes cortar formas un poco más pequeñas que el tamaño de tus brioches) y colócalas en el congelador hasta que estén completamente firmes.
27. Cocción y acabados: QS de azúcar morenoCuando las brioches hayan fermentado, hornéalas en el horno precalentado a 180 °C.
28. Cocínalas durante aproximadamente 15 minutos, luego retíralas del horno.
29. Agrega los discos de crème brûlée congelada, luego hornea nuevamente durante 10 minutos.
30. Deja enfriar completamente antes de espolvorear con azúcar.
31. Carameliza las brioches, ¡y luego disfruta!