

Brioche vendéenne (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g de harina T45
- 80g de azúcar granulada
- 8g de sal
- 20g de levadura de panadería
- 100g de crema fresca espesa
- 3 huevos
- 120g de mantequilla sin sal
- 15g de ron añejo
- 20g de agua de flor de naranja
- 1 huevo para el dorado

Préparation

1. Una nueva receta de brioche, sí, pero no cualquiera, ya que es la receta del chef Olivier Laine, al frente del Ritz desde hace unas semanas (y en la escuela Ritz Escoffier mucho antes de eso).
2. La compartió en su cuenta de Instagram y, por supuesto, quise probarla.
3. Es un brioche de Vendée, a base de crema fresca espesa, ultra suave y fundente, que se conserva bien varios días.
4. Les aconsejo, por supuesto, utilizar ingredientes de calidad, para mí mantequilla y crema de Bresse (eso influirá en el sabor y la textura final del brioche).
5. Si desean conservarlo varios días, piensen en siempre envolverlo bien y, si es posible, guardarlo en una caja de pan (el enlace de la mía se encuentra a continuación).
6. En el peor de los casos, 30-40 segundos en el microondas con un vaso de agua o en rebanadas en la tostadora y disfrutarán incluso 5 o 6 días después de la cocción.
Material: He utilizado mi robot Cooking Chef de Kenwood / código FLAVIE = 3 accesorios a elección gratis con la compra del robot / código FLAVIE = 20% de descuento en todos los accesorios.
Caja de pan para la conservación: código de recomendación FLAVIE10 = 10 de descuento en su primer pedido.
Tiempo de preparación: 30 minutos + mínimo 2h30 de reposo + aproximadamente 30 minutos de cocción.
Para un brioche de aproximadamente 25 cm de largo:
Ingredientes: de harina T45 de azúcar granulada de sal de levadura de panadería de crema fresca espesa 3 huevos de mantequilla sin sal de ron añejo de agua de flor de naranja 1 huevo para el dorado.
Receta: Mezcla la harina, la levadura desmenuzada, el azúcar, la sal, los huevos, el ron y el agua de flor de naranja.
7. Amasa durante unos minutos (la masa es bastante compacta, es normal, para suavizarla añadí poco a poco la crema espesa durante el amasado, mientras que el chef solo la añade después, al mismo tiempo que la mantequilla).
8. La masa debe ser lisa y despegarse de las paredes del bol.
9. Luego añade la mantequilla cortada en pequeños trozos (así como la crema si no la has añadido antes).
10. Amasa nuevamente durante varios minutos, la masa debe ser lisa y elástica, y despegarse de las paredes del bol.
11. Forma una bola, luego déjala reposar 30 minutos a temperatura ambiente.
12. Después de eso, la puse en el refrigerador durante una noche, pero no es obligatorio, puedes pasar directamente al formado.
13. Da forma a la masa según la forma que desees: bolas en un molde para pastel, una trenza con 3 o 4 hebras, porciones individuales para una forma de pan de leche... Deja reposar 2 horas a temperatura

ambiente y luego dora el brioche con un huevo batido con la ayuda de un pincel.

14. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante aproximadamente media hora.

15. Deja enfriar y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com