

Brioche remolino de chocolate y vainilla

Ingrédients

- 250g de harina de fuerza, o en su defecto T45
- 12g de levadura fresca
- 90g de mantequilla
- 30g de azúcar
- 1 huevo
- 100g de leche
- 5g de sal
- 1 vaina de vainilla y/o una cucharadita de extracto de vainilla
- 230g de harina de fuerza, o en su defecto T45
- 30g de cacao en polvo
- 12g de levadura fresca
- 90g de mantequilla
- 30g de azúcar
- 1 huevo
- 100g de leche
- 5g de sal
- 1 huevo para el dorado

Préparation

1. Entre todos los brioches ya realizados y compartidos por aquí, aún no había un brioche de cacao.
2. Para una versión aún más golosa, y más atractiva visualmente, decidí hacer un brioche "remolino" de chocolate y vainilla, muy sencillo de realizar, solo que toma simplemente 2 veces más tiempo que un brioche clásico ya que hay 2 masas a realizar.
Material: Robot de cocina Rodillo de pastelería Placa perforada Círculo de 8cm Molde para pastel
Ingredientes: Utilicé vainilla de Madagascar y extracto de vainilla Norohy y el cacao en polvo de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Tiempo de preparación: 50 minutos + reposo + 30 minutos de cocción
Para un brioche de 20cm + 6 a 8 brioches individuales:
Brioche de vainilla: de harina de fuerza, o en su defecto T45 de levadura fresca de mantequilla de azúcar 1 huevo de leche de sal 1 vaina de vainilla y/o una cucharadita de extracto de vainilla
Mezcla la levadura fresca con la leche.
4. Cubre con la harina, luego añade el huevo, el azúcar, la sal y la vainilla.
5. Amasa durante al menos 10 minutos a baja velocidad, hasta que la masa esté bien homogénea y se desprege de las paredes del bol.
6. Añade la mantequilla cortada en pequeños trozos, y amasa nuevamente hasta que esté totalmente incorporada y la masa se desprege nuevamente de las paredes.
7. Debe formar un velo sin romperse.
8. Forma una bola, luego envuélvela y colócala en el refrigerador durante un mínimo de 2 horas, una noche si es posible.
9. Brioche de chocolate: de harina de fuerza, o en su defecto T45 de cacao en polvo de levadura fresca de mantequilla de azúcar 1 huevo de leche de sal
Mezcla la levadura fresca con la leche.
10. Cubre con la harina, luego añade el huevo, el azúcar y la sal.
11. Comienza a amasar.
12. Cuando la masa esté homogénea, añade el cacao, y continúa amasando hasta que la masa se desprege de las paredes del bol.
13. Añade la mantequilla cortada en pequeños trozos, y amasa nuevamente hasta que esté totalmente

incorporada y la masa se despegue nuevamente de las paredes.

14. Forma una bola, luego envuélvela y colócala en el refrigerador durante un mínimo de 2 horas, una noche si es posible.

15. Cocción: 1 huevo para el dorado Después del reposo, extiende las masas en dos rectángulos idénticos de aproximadamente 20 x 30 a 25 x 35 cm.

16. Retira el exceso de harina con un cepillo, luego coloca la masa de cacao sobre la masa de vainilla.

17. Enrolla el brioche.

18. Corta un tronco del tamaño de tu molde para pastel (20 cm para mí).

19. Corta secciones en el resto de la masa y colócalas en círculos engrasados (usé círculos de 8 cm).

20. Deja que los brioches fermenten durante aproximadamente 1 hora y 30 minutos.

21. Luego, dóralos con un huevo batido.

22. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 minutos para los brioches pequeños, 25 minutos para el grande.

23. Deja enfriar, luego desmolda los brioches y ¡disfruta!