

Tarta de brioche con chocolate

Ingrédients

- 250g de harina de fuerza o T45
- 10g de levadura fresca
- 30g de azúcar
- 1 huevo
- 110g de leche entera
- 5g de sal
- 100g de mantequilla
- 50g de chispas de chocolate
- 200g de leche
- 200g de crema
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 85g de azúcar de caña
- 20g de maicena
- 15g de harina
- 15g de mantequilla
- 85g de chocolate negro
- 40g de nibs de cacao
- 1 huevo para barnizar

Préparation

1. Me encanta trabajar con brioche, ¡y últimamente lo hago más que nunca!
2. Para variar, esta vez he hecho una tarta de brioche bien chocolatada: nada más sencillo, una masa de brioche y una crema pastelera de chocolate aderezada con un poco de nibs de cacao para el crujiente.
3. Por supuesto, puedes añadirle frutas si lo deseas, o chispas de chocolate con leche o blanco... **Materiales:** Aro de 24cm Robot pastelero Batidor Bandeja perforada Rodillo de pastelería **Ingredientes:** Usé el chocolate Caraïbes y las perlas crujientes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Usé el nibs de cacao de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Tiempo de preparación: 50 minutos + 25 minutos de cocción Para una tarta de 24cm de diámetro | 8 personas: La masa de brioche: de harina de fuerza o T45 de levadura fresca de azúcar 1 huevo de leche entera de sal de mantequilla de chispas de chocolate En el fondo del bol del robot equipado con el gancho, vierte la leche y la levadura desmenuzada.
6. Cubre con la harina, luego añade la sal, el azúcar y el huevo.
7. Amasa a baja velocidad durante unos diez minutos, la masa debe quedar suave y despegarse de las paredes del bol.
8. Luego, añade la mantequilla y amasa nuevamente durante unos 15 minutos, la masa debe quedar suave y elástica.
9. Cubre la masa con film y ponla en el refrigerador durante al menos 2 horas o toda la noche.
10. Cuando la masa esté bien fría, añade las chispas de chocolate y extiéndela hasta 1cm de grosor.
11. Corta un círculo de 24cm de diámetro con un aro de pastelería engrasado.
12. Deja que el brioche suba a temperatura ambiente durante 45 minutos.
13. Crema pastelera de chocolate: de leche de crema 1 huevo 1 yema de huevo de azúcar de caña de

maicena de harina de mantequilla de chocolate negro de nibs de cacao Calienta la leche con la crema.

14. Bate el huevo, la yema de huevo y el azúcar.

15. Luego, añade la harina y la maicena, y bate de nuevo.

16. Vierte la mitad de la leche caliente encima, mezcla y luego vuelve a poner todo en la cacerola.

17. Cocina a fuego medio batiendo constantemente para espesar la crema.

18. Cuando la crema esté lista, retírala del fuego y añade la mantequilla, el chocolate y el nibs.

19. Cuando esté homogénea, cúbrela con film al contacto y ponla en el refrigerador para enfriarla completamente.

20. Cocción y acabados: 1 huevo para barnizar CS de nibs de cacao CS de perlas crujientes de chocolate o chispas de chocolate Una vez que la crema esté completamente fría, extiéndela sobre el brioche dejando aproximadamente 2cm de borde libre.

21. Deja que el brioche suba nuevamente a temperatura ambiente durante 45 minutos.

22. Aplica el barniz con un pincel en el borde de la tarta y hornea en el horno precalentado a 180°C durante 25 minutos.

23. Deja entibiar, luego decora con nibs de cacao y perlas crujientes y ¡disfruta!