

Tarta de brioche con albaricoques

Ingrédients

- 13g de levadura fresca
- 100g de leche entera
- 325g de harina de fuerza (o harina T45)
- 70g de azúcar
- 5g de sal
- 2 huevos
- 100g de mantequilla
- 1kg de albaricoques

Préparation

1. Después de la versión ciruela y la versión chocolate, aquí está la tarta brioche de albaricoques.
2. Es una receta realmente fácil si tienes un robot, por supuesto se puede hacer sin él pero necesitarás más esfuerzo físico. Una masa brioche esponjosa, un poco de almendra en polvo para absorber la humedad de las frutas al cocinarse, muchos buenos albaricoques ¡y eso es todo!
3. Material: Robot de pastelería Rodillo de pastelería Bandeja perforada Aro de 28cm Tiempo de preparación: 30 minutos + reposo, levado & 30 minutos de cocción Para una tarta de 28cm de diámetro | 8 a 10 personas: Masa brioche: de levadura fresca de leche entera de harina de fuerza (o harina T45) de azúcar de sal 2 huevos de mantequilla Mezcla la leche y la levadura desmenuzada.
4. Cubre con la harina, luego añade el azúcar, la sal y los huevos.
5. Amasa durante unos 10 minutos a baja velocidad, la masa debe volverse homogénea y despegarse de las paredes del bol.
6. Luego agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños, y amasa nuevamente durante unos 10 minutos, la masa debe ser lisa, elástica y despegarse de las paredes del bol.
7. Deja que la masa leve durante 30 minutos a temperatura ambiente, luego ponla en el refrigerador durante una noche (o si no, un mínimo de 2 horas).
8. Montaje & cocción: Almendra en polvo de albaricoques Un poco de mantequilla y azúcar Extiende la masa y ponla en un aro enmantecado colocado sobre una bandeja cubierta con papel pergamino.
9. Déjala levar durante 30 minutos, luego espolvoréala con almendra en polvo.
10. Luego, corta los albaricoques por la mitad y colócalos sobre el brioche.
11. Añade pequeños trozos de mantequilla y espolvorea con azúcar.
12. Hornea la tarta en el horno precalentado a 170°C durante 30 minutos.
13. Deja enfriar, ¡y disfruta!