

Babka de caramelo y chocolate

Ingrédients

- 125g de azúcar
- 85g de crema líquida entera
- 42g de mantequilla con sal
- 62g de chocolate negro
- 7g de levadura fresca
- 100g de leche
- 250g de harina de gruau o T45
- 30g de azúcar
- 5g de sal
- 1 huevo
- 90g de mantequilla
- 1 huevo para el glaseado

Préparation

1. ¿Dudas entre una babka de caramelo y una babka de chocolate?
2. ¡Estás en el lugar correcto!
3. Un brioche bien esponjoso relleno de un caramelo perfumado con chocolate, ese es el programa de la receta de hoy Material: Robot pastelero Rodillo de pastelería Mini espátula acodada Ingredientes: He utilizado el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 50 minutos + 1 noche de reposo + 1h a 1h30 de leva + 35 minutos de cocción Para una babka de 25cm de longitud: El caramelo de chocolate: de azúcar de crema líquida entera de mantequilla con sal de chocolate negro Prepara un caramelo en seco con el azúcar.
5. En paralelo, calienta la crema.
6. Cuando el caramelo tenga un hermoso color ámbar, desglásalo poco a poco con la crema caliente.
7. Luego agrega la mantequilla cortada en pequeños trozos y mezcla bien.
8. Deja el caramelo en el fuego durante 2 minutos, luego fuera del fuego agrega el chocolate.
9. Déjalo enfriar completamente antes de usar (no lo pongas en el refrigerador, estará demasiado duro para extenderlo sobre la masa del brioche).
10. El brioche: de levadura fresca de leche de harina de gruau o T45 de azúcar de sal 1 huevo de mantequilla Mezcla la leche con la levadura desmenuzada.
11. Cubre con la harina, luego agrega el azúcar, la sal y el huevo.
12. Amasa a baja velocidad durante al menos 10 minutos, la masa debe desprenderse de las paredes del bol.
13. Agrega la mantequilla cortada en pequeños trozos, y amasa nuevamente el tiempo necesario para tener una masa bien elástica que se vuelva a despegar de las paredes del bol.
14. Coloca la masa en el refrigerador durante toda la noche.
15. La cocción: 1 huevo para el glaseado Al día siguiente, extiende la masa del brioche en un gran rectángulo (aproximadamente 1,5 veces más largo que tu molde).
16. Extiende el caramelo de chocolate encima, luego enrolla la masa en un cilindro.
17. Corta el cilindro en dos y luego enrolla las dos partes una con la otra.
18. Coloca el brioche en tu molde para bizcocho engrasado, luego déjalo levar durante 1h a 1h30.

19. Luego, glasea con el huevo batido, y hornea en el horno precalentado a 175°C durante 35 minutos.
20. Deja que se entibie antes de desmoldar y disfrutar.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com