

# Brioche lapis dengan krim brûlée

## Ingrédients

- 255g tepung gandum
- 5g garam
- 20g gula
- 10g ragi segar
- 75g susu
- 75g telur
- 25g mentega di suhu ruang
- 150g mentega untuk melipat
- 60g kuning telur
- 40g gula pasir
- 75g susu
- 250g krim cair
- 1 batang vanila

## Préparation

1. Resep baru untuk sarapan yang sangat lezat: brioche berlapis ala crème brûlée.
2. Resep ini membutuhkan sedikit perencanaan tetapi tidak ada yang terlalu teknis, dan hasilnya adalah roti yang benar-benar lezat!
3. Mengenai perencanaan, saya menyarankan Anda untuk membuat, memanggang, dan membekukan krim, serta membuat adonan brioche sehari sebelumnya, agar Anda hanya perlu melipat, membiarkan naik, dan memanggang pada hari H.
4. Ingatlah bahwa saat Anda memasukkan brioche untuk fermentasi, crème brûlée harus sudah dibekukan.
5. Akhirnya, saya tetap klasik dengan crème brûlée yang penuh vanila, tetapi Anda dapat membumbui crème brûlée sesuai selera Anda (bunga jeruk, kopi, praline, kayu manis, cokelat, kulit jeruk.
6. )!
7. Letakkan susu dengan ragi segar yang telah dihancurkan di dasar wadah.
8. Tutupi dengan tepung, lalu tambahkan garam, gula, dan telur.
9. Uleni selama beberapa menit sampai mendapatkan adonan yang homogen dan tidak menempel di dinding mangkuk.
10. Kemudian tambahkan mentega suhu ruang, dan uleni lagi untuk mendapatkan adonan yang sangat halus dan elastis.
11. Bentuk menjadi bola dan biarkan selama 30 menit pada suhu ruangan.
12. Kemudian tekan adonan dan dinginkan selama minimal 30 menit (saya membiarkannya semalaman).
13. Pukul mentega dengan penggilas agar menjadi elastis, lalu ratakan dalam kertas roti menjadi persegi panjang kecil.
14. Kemudian, ratakan adonan brioche menjadi persegi panjang dengan panjang yang sama dan lebar dua kali lipat dari mentega.
15. Masukkan mentega dalam adonan, lalu ratakan brioche untuk mendapatkan persegi panjang besar (sekitar 3 kali lebih panjang daripada lebar), dan lipat adonan menjadi 3 seperti dompet (ingat selalu buang kelebihan tepung dengan kuas).
16. Bungkus adonan dengan plastik, lalu dinginkan selama dua puluh menit.
17. Kemudian, putar seperempat putaran dan ulangi operasi dua kali lagi: lipatan sederhana, istirahat di

dingin, lipatan sederhana.

18. Setelah lipatan sederhana ketiga dan terakhir, dinginkan adonan minimal 1 jam.

19. Kemudian, ratakan brioche dengan ketebalan sekitar 0,5mm dan bentuk brioche individual (saya membuat persegi panjang dan bentuk lilin, saya lebih suka persegi panjang dari segi visual maupun cita rasa, dan ini memungkinkan untuk tidak memiliki sisa adonan brioche atau krim).

20. Letakkan mereka di atas nampan berlapis kertas roti dan biarkan mereka naik selama 1 hingga 2 jam tergantung suhu ruangan.

21. Panaskan susu dengan vanila, dan biarkan campuran terinfusi minimal 30 menit.

22. Kemudian, panaskan kembali campuran tersebut.

23. Kocok kuning telur dengan gula.

24. Tuangkan susu panas berperasa vanila di atasnya, campurkan dengan baik, lalu tambahkan krim cair dingin.

25. Tuang krim yang didapat ke dalam bingkai (saya menggunakan bingkai dengan sisi 25cm) di atas nampan berlapis kertas roti atau alas pemanggang, lalu panggang pada suhu 95°C selama sekitar 30 menit (sesuaikan dengan ukuran bingkai dan ketebalan krim Anda); krim sudah matang ketika bergoyang tapi tidak lagi cair.

26. Biarkan dingin sepenuhnya, kemudian potong menjadi bentuk (harus dipotong sedikit lebih kecil dari ukuran brioche Anda) dan tempatkan di freezer hingga bekunya sepenuhnya.

27. Memanggang dan penyelesaian: Gula merah secukupnya Ketika brioche telah mengembang, masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C.

28. Masak selama sekitar 15 menit, lalu keluarkan dari oven.

29. Tambahkan keping crème brûlée beku, lalu masukkan kembali ke oven selama 10 menit.

30. Biarkan dingin sepenuhnya sebelum menaburkan gula.

31. Karamelisasi brioche, lalu nikmati!