

Brioche Vendéenne (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g tepung T45
- 80g gula pasir
- 8g garam
- 20g ragi roti
- 100g krim kental
- 3 telur
- 120g mentega tawar
- 15g rum amber
- 20g air bunga jeruk
- 1 telur untuk olesan

Préparation

1. Resep brioche baru, ya, tetapi bukan sembarang resep, karena ini adalah resep dari Chef Olivier Laine, yang memimpin Ritz sejak beberapa minggu lalu (dan di sekolah Ritz Escoffier jauh sebelum itu).
2. Dia membagikan resep tersebut di akun Instagram-nya dan saya tentu saja ingin mencobanya.
3. Ini adalah brioche Vendéenne, berbahan dasar krim kental, sangat lembut dan elastis, dan dapat disimpan dengan baik selama beberapa hari.
4. Saya tentu saja menyarankan untuk menggunakan bahan berkualitas, bagi saya mentega dan krim Bresse (itu akan mempengaruhi rasa dan tekstur akhir brioche).
5. Jika Anda ingin menyimpannya selama beberapa hari, ingatlah untuk selalu membungkusnya dengan baik dan jika memungkinkan menyimpannya dalam kotak roti (tautan kotak roti saya ada di bawah).
6. Dalam kasus terburuk, 30-40 detik di microwave dengan segelas air atau dalam irisan di pemanggang roti dan Anda akan menikmati bahkan 5 atau 6 hari setelah memasak. Peralatan : Saya menggunakan robot Cooking Chef dari Kenwood / kode FLAVIE = 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian robot / kode FLAVIE = 20% diskon untuk semua aksesoris Kotak roti untuk penyimpanan: kode referensi FLAVIE10 = 10 diskon untuk pesanan pertama Anda Waktu persiapan: 30 menit + minimal 2h30 istirahat + sekitar 30 menit memasak Untuk brioche sepanjang sekitar 25cm: Bahan-bahan : tepung T45 gula pasir garam ragi roti krim kental 3 telur mentega tawar rum amber air bunga jeruk 1 telur untuk olesan Resep : Campurkan tepung, ragi yang dihancurkan, gula, garam, telur, rum, dan air bunga jeruk.
7. Uleni selama beberapa menit (adonan cukup padat itu normal, untuk melunakkannya saya menambahkan krim kental sedikit demi sedikit selama pengulenan sementara chef hanya menambahkannya setelah, bersamaan dengan mentega).
8. Adonan harus halus dan terlepas dari dinding mangkuk.
9. Kemudian tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil (serta krim jika Anda belum menambahkannya sebelumnya).
10. Uleni lagi selama beberapa menit, adonan harus halus dan elastis, dan terlepas dari dinding mangkuk.
11. Bentuk menjadi bola, lalu biarkan mengembang selama 30 menit pada suhu ruang.
12. Setelah itu, saya menaruhnya di kulkas semalaman tetapi itu tidak wajib, Anda bisa langsung melanjutkan ke pembentukan.
13. Bentuk adonan sesuai bentuk yang Anda inginkan: bola dalam loyang kue, kepanang dengan 3 atau 4 helai, adonan individu untuk bentuk roti susu... Biarkan mengembang selama 2 jam pada suhu ruang lalu olesi brioche dengan telur kocok menggunakan kuas.

14. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama sekitar setengah jam.
15. Biarkan dingin lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com