

Brioche di Pasqua (vaniglia e cioccolato)

Ingrédients

- 8g di lievito fresco di birra
- 100g di latte intero
- 250g di farina di manitoba o T45
- 30g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 5g di sale
- 1 baccello di vaniglia o vaniglia in polvere
- 100g di burro
- 70g di gocce di cioccolato fondente
- 100g di cioccolato al latte
- 40g di panna liquida intera
- 10g di latte

Préparation

1. Pasqua dura tutto il fine settimana, quindi ho voluto proporvi qualcosa di diverso dalle solite ricette di dolci.
2. perché non una ricetta per una colazione o un brunch goloso e cioccolatoso?
3. Ecco il risultato con questa brioche alla vaniglia e gocce di cioccolato, farcita con una morbida ganache al cioccolato al latte e naturalmente piccoli ovetti di cioccolato, come richiede la Pasqua!
4. Ma ovviamente, potete togliere le uova e realizzare questa ricetta in qualsiasi momento dell'anno, facendo le modifiche che più vi tentano: con o senza vaniglia, fiori d'arancio, gocce di cioccolato fondente o al latte.
5. diversi modi per deliziarvi!
6. Materiale: Sac à poche Beccuccio 8mm
Stampo per brioche
Ingredienti: Ho usato il cioccolato Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Nella ciotola del robot dotata di gancio, versate il latte e sbriciolatevi il lievito fresco.
8. Coprite con la farina, poi aggiungete lo zucchero, la vaniglia, il sale e l'uovo.
9. Impastate a bassa velocità per alcuni minuti, dovete ottenere un impasto omogeneo e liscio, che si stacchi dalle pareti della ciotola.
10. Incorporate quindi il burro tagliato a pezzettini e continuate a impastare aumentando gradualmente la velocità finché il burro non sarà ben incorporato e l'impasto si staccherà di nuovo dalle pareti della ciotola.
11. Deve essere ben liscio ed elastico.
12. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti, poi aggiungete le gocce di cioccolato, formate una palla e mettetela in frigorifero per almeno 3 ore, meglio se per una notte.
13. Quindi, sgonfiate l'impasto e formate una palla.
14. Mettetela nello stampo precedentemente imburrito e praticate un foro al centro (per poterla farcire dopo la cottura), poi fate lievitare la brioche per circa 1h30 (più o meno a seconda della temperatura della stanza).
15. Quando la brioche è lievitata, doratela con un pennello con il composto di uovo sbattuto e panna.
16. Infornate nel forno preriscaldato a 190°C per 30 minuti (se necessario, dopo 20 minuti potete coprire la brioche con un foglio di alluminio per evitare che si colori troppo).
17. Lasciatela raffreddare alcuni minuti, poi sformatela e lasciatela raffreddare completamente.
18. Scaldare il latte e la panna, quindi versarli sul cioccolato parzialmente fuso.
19. Frullate per ottenere una ganache liscia e lucida, poi lasciatela cristallizzare.

20. Inseritela quindi in una tasca da pasticciera dotata di una piccola bocchetta liscia e farcite la brioche.
21. Decorate con alcuni ovetti di cioccolato e gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com