

Brioche sfogliata alla crème brûlée

Ingrédients

- 255g di farina di granulo
- 5g di sale
- 20g di zucchero
- 10g di lievito fresco
- 75g di latte
- 75g di uovo
- 25g di burro pomata
- 150g di burro da tourage
- 60g di tuorli d'uovo
- 40g di zucchero semolato
- 75g di latte
- 250g di panna liquida
- 1 bacca di vaniglia

Préparation

1. Sure, voici la traduction du texte en français vers l'italien tout en conservant le format HTML intact : Una nuova ricetta per una colazione super golosa: delle brioche sfogliate in stile crema brûlée.
2. Questa ricetta richiede un po' di organizzazione ma niente di molto tecnico, e il risultato è una viennoiserie davvero deliziosa!
3. A livello di organizzazione, vi consiglio di fare, cuocere, e congelare la crema, e fare l'impasto per le brioche il giorno prima, in modo da dover fare solo i giri, la lievitazione e la cottura il giorno J.
4. Tenete presente che al momento di mettere le brioche in lievitazione, la crema brûlée deve già essere congelata.
5. Infine, sono rimasta classica con una crema brûlée ben vanigliata, ma potete profumare la vostra crema brûlée secondo i vostri desideri (fiori d'arancio, caffè, pralinato, cannella, cioccolato, scorze di agrumi.
6.)!
7. Mettete sul fondo della ciotola il latte con il lievito fresco sbriciolato.
8. Coprite con la farina, poi aggiungete il sale, lo zucchero e le uova.
9. Impastate per qualche minuto fino a ottenere un impasto omogeneo che si stacca dalle pareti della ciotola.
10. Aggiungete poi il burro pomata e impastate di nuovo fino a ottenere un impasto bello liscio ed elastico.
11. Formate una palla e lasciatela lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente.
12. Quindi, sgonfiate l'impasto e mettetelo in frigorifero per almeno 30 minuti (l'ho lasciato tutta la notte).
13. Lavorate il burro con un mattarello per renderlo elastico, quindi stendetelo su un foglio di carta da forno in forma di piccolo rettangolo.
14. Quindi, stendete l'impasto delle brioche in un rettangolo della stessa lunghezza e due volte più largo del burro.
15. Chiudete il burro nell'impasto, poi stendete la brioche fino a ottenere un grande rettangolo (circa 3 volte più lungo che largo), e piegate l'impasto in 3 come un portafoglio (ricordatevi di rimuovere sempre l'eccesso di farina con un pennello).
16. Filmate l'impasto, poi mettetelo in frigorifero per una ventina di minuti.
17. Quindi, girate di un quarto di giro e ripetete l'operazione due volte: giro semplice, riposo in frigorifero, giro semplice.

18. Dopo il terzo e ultimo giro semplice, mettete l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora.
19. Quindi, stendete la brioche a circa 0,5 mm di spessore e tagliate le vostre brioche individuali (ho fatto dei rettangoli e delle forme di calisson, ho preferito i rettangoli sia visivamente che per la degustazione, e permette di non avere scarti di impasto né di crema).
20. Poneteli su una teglia ricoperta con carta da forno e fateli lievitare per 1 a 2 ore in base alla temperatura della stanza.
21. Fate scaldare il latte con la vaniglia e lasciate il composto in infusione per almeno 30 minuti.
22. Quindi, scaldare di nuovo il composto.
23. Montate i tuorli con lo zucchero.
24. Versate il latte caldo vanigliato sopra, mescolate bene, poi aggiungete la panna liquida fredda.
25. Versate la crema così ottenuta in un quadro (ho usato un quadro di 25 cm di lato) su una teglia ricoperta di carta forno o un tappetino da cottura, poi infornate a 95°C per circa 30 minuti (a seconda delle dimensioni del quadro e quindi dello spessore della vostra crema); la crema è cotta quando è traballante ma non più liquida.
26. Lasciate raffreddare completamente, quindi predisegnate le forme (tagliate delle forme leggermente più piccole della misura delle vostre brioche) e mettetele in congelatore fino a completa solidificazione.
27. Cottura e finiture: QS di zucchero di canna Quando le brioche sono lievitate, infornatele nel forno preriscaldato a 180°C.
28. Cuocete per circa 15 minuti, quindi estraetele dal forno.
29. Aggiungete le cialde di crema brûlée congelate, poi infornate nuovamente per 10 minuti.
30. Lasciate raffreddare completamente prima di spolverare di zucchero.
31. Caramellate le brioche, poi godetevele!
32. Attualmente su Insta Vedi questa pubblicazione su Instagram Una pubblicazione condivisa da Flavie (@iletaitungateau) Cette traduction conserve le format HTML d'origine tout en traduisant le contenu textuel en italien.