

Brioche svizzere limone & lampone

Ingrédients

- 17g di lievito fresco
- 200g di latte intero
- 500g di farina T45 o di grano duro
- 60g di zucchero
- 10g di sale
- 2 uova
- 170g di burro
- 100g di zucchero semolato
- 26g di maizena
- 3 scorze di limone
- 105g di succo di limone
- 80g d'acqua
- 43g di tuorli d'uovo
- 26g di burro
- 150 a 200g di ispirazione al lampone
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Le briosce svizzere, tutti le conoscono e (quasi) tutti le adorano!
2. In versione sfogliata (con pasta da croissant), oppure in versione briochée (la mia preferita, ultra morbida), è, nella sua versione classica, farcita con crema pasticcera alla vaniglia e gocce di cioccolato per un risultato ultra goloso.
3. Ma la golosità non si limita al cioccolato, ho voluto fare una versione più estiva di questo classico della colazione, con una crema al limone e pezzi di ispirazione al lampone (così come alcuni lamponi freschi) al posto del cioccolato.
4. Per coloro di voi che non lo conoscessero, l'ispirazione al lampone è un "falso cioccolato" realizzato con purea di frutta, burro di cacao e zucchero; ha l'aspetto e la consistenza del cioccolato, ma solo il sapore del lampone (se siete interessati, potete trovare il link all'ispirazione al lampone e un codice promozionale nel paragrafo degli ingredienti).
5. Risultato, una brioche sempre morbida e golosa ma con un tocco di acidità e frutta in più Materiale:Ho utilizzato il robot da cucina Kenwood Cooking Chef per realizzare questa ricetta (l'impasto per brioche & la crema al limone): con il codice FLAVIE, ricevi 3 accessori gratuiti per l'acquisto di un robot.
6. Se già possiedi un robot Chef e desideri dotarti di accessori, il codice FLAVIE2 ti consente di ottenere il 15% di sconto su tutti gli accessori.
7. (affiliato) Ingredienti:Ho utilizzato l'ispirazione al lampone di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
8. Nella ciotola del robot munito di gancio, colloca il lievito e il latte.
9. Copri con la farina, poi aggiungi le uova, il sale e lo zucchero.
10. Impasta per circa 10 minuti fino a ottenere un impasto ben omogeneo che si stacca dalle pareti della ciotola.
11. Quindi, aggiungi il burro tagliato a pezzetti e impasta nuovamente fino a ottenere un impasto ben elastico che forma un velo quando lo si stira.
12. Forma una palla con l'impasto, poi coprilo e mettilo in frigorifero per almeno 3 ore, se possibile per una notte.
13. Sbatti i tuorli con lo zucchero e la maizena, aggiungi le scorze di limone, poi l'acqua e il succo di limone.

14. Fai addensare a fuoco lento mescolando continuamente fino a ottenere una consistenza di crema pasticcera.
15. Quindi, togli dal fuoco e lascia raffreddare per alcuni minuti, poi aggiungi il burro tagliato a pezzetti.
16. Mescola bene (se necessario, usa un frullatore a immersione) poi copri con pellicola a contatto e fai raffreddare completamente in frigorifero.
17. Per la quantità di ispirazione al lampone, dipende da voi, io ne ho messo circa ma ho trovato che non si sentisse più abbastanza il limone quindi la prossima volta ne metterò solo .
18. Dopo il riposo, degassa l'impasto e stendilo in un rettangolo di circa 30x60cm.
19. Rilassa la crema al limone poi stendila sulla brioche lasciando una fascia di circa 2cm di larghezza nella parte alta della brioche senza crema.
20. Aggiungi l'ispirazione al lampone tritata e alcuni lamponi freschi se lo desideri.
21. Ripiega il fondo dell'impasto verso l'alto, sempre lasciando i 2cm di pasta senza crema non ricoperti.
22. Inumidisci leggermente l'impasto senza crema e ripiega nuovamente premendo leggermente per unire bene l'impasto, in questo modo le briosce saranno più facili da maneggiare.
23. Per facilitare il taglio, puoi mettere il foglio di brioche al fresco per qualche minuto.
24. Taglia le tue briosce con un coltello grande, io ho tagliato pezzi di circa 4cm di larghezza.
25. Posizionali su una teglia rivestita di carta da forno (ricorda di girare la lievitatura sul retro della brioche) e lasciali lievitare per circa 1 ora.
26. Quindi, doralì con un pennello e un uovo sbattuto poi infornali nel forno preriscaldato a 180°C per 12 a 15 minuti.
27. Lasciali raffreddare su una griglia poi goditeli!