

Brioche vendéenne (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g di farina T45
- 80g di zucchero semolato
- 8g di sale
- 20g di lievito di birra
- 100g di panna fresca densa
- 3 uova
- 120g di burro dolce
- 15g di rum ambrato
- 20g di fiori d'arancio
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Una nuova ricetta di brioche, sì, ma non una qualsiasi, poiché è la ricetta dello chef Olivier Laine, alla guida del Ritz da alcune settimane (e alla scuola Ritz Escoffier da molto tempo prima di questo).
2. Ha condiviso la ricetta sul suo account Instagram e ho naturalmente voluto provarla.
3. È una brioche vendéenne, a base di panna fresca densa, ultra morbida e filante, e che si conserva bene per diversi giorni.
4. Vi consiglio ovviamente di utilizzare ingredienti di qualità, per me burro e panna di Bresse (questo influenzerà il gusto e la consistenza finale della brioche).
5. Se desiderate conservarla per diversi giorni, ricordatevi sempre di avvolgerla bene e, se possibile, di conservarla in una scatola per il pane (il link della mia si trova qui sotto).
6. Nel peggiore dei casi, 30-40 secondi nel microonde con un bicchiere d'acqua o a fette nel tostapane e vi delizierete anche 5 o 10 giorni dopo la cottura. Materiale : Ho utilizzato il mio robot Cooking Chef di Kenwood / codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto del robot / codice FLAVIE = 20% di sconto su tutti gli accessori. Scatola per il pane per la conservazione: codice di riferimento FLAVIE10 = 10% di sconto sul vostro primo ordine. Tempo di preparazione: 30 minuti + minimo 2h30 di riposo + circa 30 minuti di cottura. Per una brioche di circa 25 cm di lunghezza: Ingredienti : di farina T45 di zucchero semolato di sale di lievito di birra di panna fresca densa 3 uova di burro dolce di rum ambrato di fiori d'arancio 1 uovo per la doratura Ricetta : Mescolate la farina, il lievito sbriciolato, lo zucchero, il sale, le uova, il rum e i fiori d'arancio.
7. Impastate per alcuni minuti (l'impasto è abbastanza compatto, è normale, per ammorbidirlo ho aggiunto poco a poco la panna densa durante l'impasto mentre lo chef la aggiunge solo dopo, insieme al burro).
8. L'impasto deve essere liscio e staccarsi dalle pareti della ciotola.
9. Aggiungete quindi il burro tagliato a pezzetti (così come la panna se non l'avete aggiunta prima).
10. Impastate di nuovo per diversi minuti, l'impasto deve essere liscio ed elastico e staccarsi dalle pareti della ciotola.
11. Formate una palla, poi lasciatela lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente.
12. Dopo di che, l'ho messa in frigorifero per una notte, ma non è obbligatorio, potete passare immediatamente alla formatura.
13. Formate l'impasto secondo la forma desiderata: palline in uno stampo da plumcake, una treccia con 3 o 4 filoni, pezzi individuali per una forma di panini al latte... Lasciate lievitare per 2 ore a temperatura ambiente, poi dorate la brioche con un uovo sbattuto con un pennello.
14. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per circa mezz'ora.

15. Lasciate raffreddare e poi deliziatevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com