

Brioche vortice cioccolato e vaniglia

Ingrédients

- 250g di farina di grano, o in alternativa T45
- 12g di lievito fresco
- 90g di burro
- 30g di zucchero
- 1 uovo
- 100g di latte
- 5g di sale
- 1 bacca di vaniglia e/o un cucchiaino di estratto di vaniglia
- 230g di farina di grano, o in alternativa T45
- 30g di cacao in polvere
- 12g di lievito fresco
- 90g di burro
- 30g di zucchero
- 1 uovo
- 100g di latte
- 5g di sale
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Tra tutte le brioche già realizzate e condivise qui, non c'era ancora una brioche al cacao.
2. Per una versione ancora più golosa, e più simpatica visivamente, ho deciso di fare una brioche "turbillon" cioccolato & vaniglia, molto semplice da realizzare, semplicemente richiede il doppio del tempo rispetto a una brioche classica poiché ci sono 2 impasti da realizzare Materiale: Robot da pasticceria Mattarello Teglia forata Cerchio da 8cm Stampo per plumcake Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia del Madagascar & l'estratto di vaniglia Norohy & il cacao in polvere di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Tempo di preparazione: 50 minuti + lievitazione + 30 minuti di cottura Per una brioche di 20 cm + 6 a 8 brioche individuali: Brioche vaniglia: di farina di grano, o in alternativa T45 di lievito fresco di burro di zucchero 1 uovo di latte di sale 1 bacca di vaniglia e/o un cucchiaino di estratto di vaniglia Mescolate il lievito fresco con il latte.
4. Coprite con la farina, poi aggiungete l'uovo, lo zucchero, il sale e la vaniglia.
5. Impastate per almeno 10 minuti a bassa velocità, fino a quando l'impasto è ben omogeneo e si stacca dalle pareti della ciotola.
6. Aggiungete il burro tagliato a piccoli pezzi e impastate nuovamente fino a quando sarà completamente incorporato e l'impasto si staccherà nuovamente dalle pareti.
7. Deve formare un velo senza rompersi.
8. Formate una palla, poi avvolgetela con della pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per almeno 2 ore, una notte se possibile.
9. Brioche cioccolato: di farina di grano, o in alternativa T45 di cacao in polvere di lievito fresco di burro di zucchero 1 uovo di latte di sale Mescolate il lievito fresco con il latte.
10. Coprite con la farina, poi aggiungete l'uovo, lo zucchero e il sale.
11. Iniziate a impastare.
12. Quando l'impasto è omogeneo, aggiungete il cacao e continuate a impastare fino a quando si stacca dalle pareti della ciotola.

13. Aggiungete il burro tagliato a piccoli pezzi e impastate nuovamente fino a quando sarà completamente incorporato e l'impasto si staccherà nuovamente dalle pareti.
14. Formate una palla, poi avvolgetela con della pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per almeno 2 ore, una notte se possibile.
15. Cottura: 1 uovo per la doratura. Dopo il riposo, stendete gli impasti in due rettangoli identici di circa 20x30 a 25x35 cm.
16. Rimuovete l'eccesso di farina con una spazzola, poi posizionate l'impasto al cacao su quello alla vaniglia.
17. Arrotolate la brioche.
18. Tagliate un salsicciotto della dimensione del vostro stampo per plumcake (20 cm per me).
19. Tagliate in sezioni il resto dell'impasto e poi sistemateli in cerchi imburrati (ho usato cerchi di 8 cm).
20. Lasciate lievitare le brioche per circa 1h30.
21. Poi, spennellatele con un uovo sbattuto.
22. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti per le piccole brioche, 25 minuti per quella grande.
23. Lasciate raffreddare, poi sformate le brioche e gustate!