

Crostata briochata al cioccolato.

Ingrédients

- 250g di farina di grano o T45
- 10g di lievito fresco
- 30g di zucchero
- 1 uovo
- 110g di latte intero
- 5g di sale
- 100g di burro
- 50g di gocce di cioccolato
- 200g di latte
- 200g di panna
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 85g di zucchero di canna
- 20g di maizena
- 15g di farina
- 15g di burro
- 85g di cioccolato fondente
- 40g di granella di cacao
- 1 uovo per dorare

Préparation

1. Amo lavorare con la brioche e, al momento, ne faccio ancora più del solito!
2. Per cambiare, questa volta mi sono lanciata in una crostata di brioche ben cioccolatosa: niente di più semplice, un impasto di brioche e una crema pasticcera al cioccolato arricchita con un po' di granella di cacao per la croccantezza.
3. Potete naturalmente aggiungere della frutta se volete, o delle gocce di cioccolato al latte o bianco...
Materiale: Cerchio di 24cm Robot da cucina Frusta Teglia microforata Mattarello Ingredienti: Ho usato il cioccolato Caraïbes e le perle croccanti di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho usato la granella di cacao di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Tempo di preparazione: 50 minuti + 25 minuti di cottura Per una crostata di 24cm di diametro | 8 persone:
L'impasto della brioche: di farina di grano o T45 di lievito fresco di zucchero 1 uovo di latte intero di sale di burro di gocce di cioccolato Nel fondo della ciotola del robot munito di gancio, versate il latte e il lievito sbriciolato.
6. Coprite con la farina, poi aggiungete il sale, lo zucchero e l'uovo.
7. Impastate a bassa velocità per una decina di minuti, l'impasto deve essere ben liscio e staccarsi dai bordi della ciotola.
8. Aggiungete poi il burro e impastate di nuovo per circa 15 minuti, l'impasto deve risultare ben liscio ed elastico.
9. Filmate l'impasto e ponetelo in frigorifero per almeno 2 ore, o per una notte.
10. Quando è ben freddo, aggiungete le gocce di cioccolato e stendetelo a uno spessore di 1 cm.
11. Tagliate un cerchio di 24cm di diametro usando un cerchio da pasticceria imburrito.
12. Lasciate lievitare la brioche a temperatura ambiente per 45 minuti.

13. Crema pasticcera al cioccolato: di latte di panna 1 uovo 1 tuorlo d'uovo di zucchero di canna di maizena di farina di burro di cioccolato fondente di granella di cacao Fate scaldare il latte con la panna.
14. Sbattete l'uovo, il tuorlo e lo zucchero.
15. Successivamente, aggiungete la farina e la maizena, poi sbattete nuovamente.
16. Versateci sopra metà del latte caldo, mescolate, poi riversate il tutto nella casseruola.
17. Cuocete a fuoco medio mescolando costantemente per addensare la crema.
18. Quando la crema è pronta, toglietela dal fuoco e aggiungete il burro, il cioccolato e la granella.
19. Quando è omogenea, copritela con pellicola a contatto e mettete in frigorifero a raffreddare completamente.
20. Cottura e finiture: 1 uovo per dorare QS di granella di cacao QS di perle croccanti al cioccolato o gocce di cioccolato Una volta che la crema è completamente raffreddata, stendetela sulla brioche lasciando circa 2cm liberi attorno.
21. Lasciate lievitare ancora la brioche a temperatura ambiente per 45 minuti.
22. Spennellate la doratura attorno alla torta, quindi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti.
23. Fate intiepidire, poi decorate con la granella di cacao e le perle croccanti e deliziatevi!