

Babka al caramello e cioccolato

Ingrédients

- 125g di zucchero
- 85g di panna liquida intera
- 42g di burro semisalato
- 62g di cioccolato fondente
- 7g di lievito fresco
- 100g di latte
- 250g di farina di gruè o T45
- 30g di zucchero
- 5g di sale
- 1 uovo
- 90g di burro
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Esitate tra una babka al caramello e una babka al cioccolato?
2. siete nel posto giusto!
3. una brioche ben soffice farcita con un caramello profumato al cioccolato, ecco il programma della ricetta del giorno Materiale: Robot da pasticceria Mattarello Mini spatola angolata Ingredienti:Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 50 minuti + 1 notte di riposo + 1h a 1h30 di lievitazione + 35 minuti di cotturaPer una babka di 25cm di lunghezza: Il caramello al cioccolato: di zucchero di panna liquida intera di burro semisalato di cioccolato fondente Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
5. Nel frattempo, scaldate la panna.
6. Quando il caramello ha un bel colore ambrato, deglassatelo poco per volta con la panna calda.
7. Aggiungete poi il burro tagliato a pezzetti e mescolate bene.
8. Lasciate il caramello sul fuoco per 2 minuti, poi fuori dal fuoco aggiungete il cioccolato.
9. Fatelo raffreddare completamente prima dell'utilizzo (non mettetelo in frigorifero, sarà troppo duro per essere spalmato sulla pasta in brioche).
10. La brioche: di lievito fresco di latte di farina di gruè o T45 di zucchero di sale 1 uovo di burro Mescolate il latte con il lievito sbriciolato.
11. Coprite con la farina, poi aggiungete lo zucchero, il sale e l'uovo.
12. Impastate a bassa velocità per almeno 10 minuti, l'impasto deve staccarsi dalle pareti della ciotola.
13. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate nuovamente il tempo necessario per ottenere un impasto ben elastico e che si stacchi di nuovo dalle pareti della ciotola.
14. Mettete l'impasto in frigorifero per la notte.
15. La cottura: 1 uovo per la doratura Il giorno dopo, stendete l'impasto in un grande rettangolo (circa 1,5 volte più lungo del vostro stampo).
16. Spalmate il caramello al cioccolato sopra, poi arrotolate l'impasto in un salsicciotto.
17. Tagliate il salsicciotto in due, poi intrecciate i due pezzi tra loro.
18. Mettete la brioche nel vostro stampo da plumcake imburrito, poi lasciatela lievitare per 1h a 1h30.
19. Poi, spennellatela con l'uovo sbattuto, quindi infornate nel forno preriscaldato a 175°C per 35 minuti.

20. Lasciate intiepidire prima di sformare e gustare!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com