

Wielkanocna brioszka (waniliowa i czekoladowa)

Ingrédients

- 8g drożdży piekarskich
- 100g pełnego mleka
- 250g mąki krupczatki lub T45
- 30g cukru
- 1 jajko
- 5g soli
- 1 łyżeczka wanilii lub proszek waniliowy
- 100g masła
- 70g ciemnej kawy bez cukru
- 100g mlecznej czekolady
- 40g pełnego mietanego kremówki
- 10g mleka

Préparation

1. Wielkanoc trwa cały weekend, dlatego chciałabym zaproponować wam coś innego niż przepisy na deser.
2. W końcu nie przepis na pyszne śniadanie lub brunch, oczywiście z czekoladą?
3. Oto wynik - waniliowa brioche z kawą i czekoladą, wypieczona kremowymi ściankami z mlecznej czekolady i maślanymi czekoladowymi jajkami, w końcu to Wielkanoc!
4. Oczywiście, możecie usunąć jajko i zrobić ten przepis o każdej porze roku, wprowadzając zmiany, które was najbardziej kuszą: z wanilią lub bez, z wodą z kwiatu pomarańczy, z kawą ciemną lub mleczną czekoladą.
5. wiele sposobów, aby się trochę zrelaksować!
6. Spróbuj: Worki na tyłki Tylko 8mm Forma na brioche Składniki: Użyłam czekolady Jivara od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
7. Do miski robota z hakiem dodaj mleko i pokruszone drożdże.
8. Przykryj miskę, następnie dodaj cukier, wanilię, sól i jajko.
9. Wyrabiaj na małych obrotach przez kilka minut, a uzyskasz jednolite i gładkie ciasto, które odchodzi od ścianek miski.
10. Następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki i kontynuuj wyrabianie, stopniowo zwiększając prędkość, a masło zostanie całkowicie wchłonięte, a ciasto ponownie odejdzie od ścianek miski.
11. Powinno być gładkie i elastyczne.
12. Pozostaw je do odpoczynku w temperaturze pokojowej na 30 minut, następnie dodaj czekoladową kawę, uformuj kulki umieść w lodówce na co najmniej godzinę, a najlepiej na całą noc.
13. Następnie wygnij powietrze z ciasta i uformuj kulki.
14. Umieść je wcześniej nasmarowanej formie na brioche, zrób dziurkę w środku (aby można było wypiekać bez problemu), następnie pozostaw ciasto do wyrośnięcia przez około 1 godzinę (więcej lub mniej w zależności od temperatury otoczenia).
15. Kiedy ciasto wyrośnie, posmaruj je posmarem z jajka i mietany.
16. Wstaw ciasto do piekarnika nagrzanego do 190°C na 30 minut (jeśli trzeba, po 20 minutach można przykryć ciasto folią aluminiową, aby się nie zrumieniło).
17. Pozostaw do wystudzenia na kilka minut, następnie wyjmij z formy i pozostaw do całkowitego wystudzenia.
18. Podgrzej mleko i mietany, a następnie wlej na ciepło rozpuszczoną czekoladę.
19. Zmiksuj, aby uzyskać gładką masę z ściankami, a następnie pozostaw do stężenia.

20. Następnie umieść twój worku na tylki z masą, gładko cówkając wypieczoną brioche.

21. Udekoruj kilkoma czekoladowymi jajkami i delektuj się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com