

Brioche de Páscoa (baunilha & chocolate)

Ingrédients

- 8g de fermento fresco
- 100g de leite integral
- 250g de farinha de trigo tipo T45
- 30g de açúcar granulado
- 1 ovo
- 5g de sal
- 1 fava de baunilha ou pó de baunilha
- 100g de manteiga
- 70g de gotas de chocolate amargo
- 100g de chocolate ao leite
- 40g de creme de leite integral
- 10g de leite

Préparation

1. Páscoa dura o fim de semana inteiro, então eu quis propor algo diferente de sobremesas para vocês... então, por que não uma receita para um café da manhã ou brunch delicioso e bem chocolatoso?
2. Aqui está o resultado com este brioche de baunilha e gotas de chocolate, recheado com um ganache cremoso de chocolate ao leite e, claro, pequenos ovos de chocolate, Páscoa obriga!
3. Mas, claro, você pode retirar os ovos e fazer esta receita em qualquer época do ano, fazendo as modificações que mais lhe agradarem: com ou sem baunilha, flor de laranjeira, gotas de chocolate amargo ou ao leite.
4. várias maneiras de se deliciar!
5. Material: Sacos de confeitar Bico 8mm Forma de brioche Ingredientes: Eu usei o chocolate Jivara da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparação: 40 minutos + 3 a 4h de fermentação + 20 minutos de cozimento Para 6 a 8 pessoas: Ingredientes: de fermento fresco de leite integral de farinha de trigo tipo T45 de açúcar granulado 1 ovo de sal 1 fava de baunilha ou pó de baunilha de manteiga de gotas de chocolate amargo Para dourar: 1 ovo e uma colher de chá de creme de leite Receita: Na tigela da batedeira com gancho, coloque o leite e esfarele o fermento fresco.
7. Cubra com a farinha, depois adicione o açúcar, a baunilha, o sal e o ovo.
8. Bata em velocidade baixa por alguns minutos, você deve obter uma massa homogênea e lisa, que se descola das laterais da tigela.
9. Incorpore então a manteiga cortada em pequenos pedaços e continue a bater aumentando a velocidade aos poucos até que a manteiga esteja bem incorporada e a massa se descole novamente das laterais da tigela.
10. Ela deve ficar lisa e elástica.
11. Deixe-a descansar em temperatura ambiente por 30 minutos, depois adicione as gotas de chocolate, forme uma bola e coloque na geladeira por no mínimo 3 horas, de preferência 1 noite.
12. Depois, degasifique a massa e forme uma bola.
13. Coloque-a em uma forma previamente untada e faça um buraco no centro (para poder rechear após o cozimento), em seguida, deixe o brioche crescer por cerca de 1h30 (mais ou menos, dependendo da temperatura do ambiente).
14. Quando o brioche estiver crescido, pincele com o ovo batido e creme.
15. Coloque no forno pré-aquecido a 190°C por 30 minutos (se necessário, depois de 20 minutos, você pode

cobrir o brioche com alumínio para que não doure demais).

16. Deixe esfriar por alguns minutos, depois desenforme e deixe esfriar completamente.

17. O ganache e as finalizações: de chocolate ao leite de creme de leite integral de leite Mini ovos de Páscoa para a decoração Aqueça o leite e o creme, depois despeje sobre o chocolate parcialmente derretido.

18. Misture para obter um ganache liso e brilhante, depois deixe cristalizar.

19. Em seguida, coloque-o em um saco de confeitar com um bico liso pequeno e recheie o brioche.

20. Decore com alguns ovos de chocolate e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com