

Brioche folhada com creme brûlée

Ingrédients

- 255g de farinha de trigo
- 5g de sal
- 20g de açúcar
- 10g de fermento fresco
- 75g de leite
- 75g de ovo
- 25g de manteiga macia
- 150g de manteiga para dobrar
- 60g de gemas de ovo
- 40g de açúcar granulado
- 75g de leite
- 250g de creme de leite fresco
- 1 fava de baunilha

Préparation

1. Voici la traduction en portugais du texte que vous avez fourni tout en conservant le HTML intact : Uma nova receita para um café da manhã super gourmande: pãezinhos folhados estilo crème brûlée.
2. Esta receita requer um pouco de organização, mas nada muito técnico, e o resultado é uma viennoiserie realmente deliciosa!
3. Em termos de organização, aconselho que façam, assem e congelem o creme, e façam a massa de brioche na véspera, para que no dia J só tenham que fazer as dobras, a fermentação e o cozimento.
4. Lembrem-se de que, no momento de colocar as brioches para fermentar, o crème brûlée já deve estar congelado.
5. Por fim, eu mantive o clássico com um crème brûlée bem baunilhado, mas vocês podem perfumar seu crème brûlée conforme sua preferência (flor de laranjeira, café, praliné, canela, chocolate, raspas de frutas cítricas.
6.)!
7. Coloque no fundo da tigela o leite com o fermento fresco esfarelado.
8. Cubra com a farinha, depois adicione o sal, o açúcar e os ovos.
9. Sove por alguns minutos até obter uma massa homogênea que se descole das laterais da tigela.
10. Em seguida, adicione a manteiga macia e sove novamente para obter uma massa bem lisa e elástica.
11. Forme uma bola e deixe crescer por 30 minutos à temperatura ambiente.
12. Depois, desgasifique a massa e coloque na geladeira por no mínimo 30 minutos (deixei durante a noite).
13. Trabalhe a manteiga com um rolo para torná-la elástica e, em seguida, estenda-a em uma folha de papel manteiga em forma de pequeno retângulo.
14. Em seguida, estenda a massa de brioche em um retângulo de mesmo comprimento e duas vezes mais largo que a manteiga.
15. Envolve a manteiga na massa e, em seguida, estenda a brioche para obter um grande retângulo (cerca de 3 vezes mais longo que largo) e dobre a massa em 3 como uma carteira (lembre-se de sempre remover o excesso de farinha com uma escova).
16. Filme a massa e coloque na geladeira por cerca de vinte minutos.
17. Em seguida, vire-a um quarto de volta e repita a operação duas vezes: dobra simples, repouso na geladeira, dobra simples.

18. Após a terceira e última dobra simples, coloque a massa na geladeira por no mínimo 1 hora.
19. Em seguida, estenda a brioche com cerca de 0,5mm de espessura e corte seus pãezinhos individuais (fiz retângulos e formas de calissons, preferi os retângulos tanto visualmente quanto para degustação, e permite não ter sobras de massa de brioche nem de creme).
20. Coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga e deixe fermentar por 1 a 2 horas, dependendo da temperatura do ambiente.
21. Crème brûlée: de gemas de ovo de açúcar granulado de leite de creme de leite fresco1 fava de baunilhaAqueça o leite com a baunilha e deixe a mistura infundir por no mínimo 30 minutos.
22. Em seguida, aqueça a mistura novamente.
23. Bata as gemas com o açúcar.
24. Despeje o leite quente com baunilha por cima, misture bem e, em seguida, adicione o creme de leite frio.
25. Despeje o creme obtido em um molde (usei um de 25cm de lado) em uma assadeira forrada com papel manteiga ou tapete de cozimento e asse em forno a 95°C por cerca de 30 minutos (ajustando conforme o tamanho do molde e a espessura do seu creme); o creme está pronto quando se movimenta mas não está mais líquido.
26. Deixe esfriar totalmente, corte as formas (corte levemente menores que o tamanho de suas brioches) e coloque no congelador até tomar consistência completa.
27. Cozimento e finalização: QS de açúcar mascavoQuando as brioches tiverem crescido, coloque-as no forno pré-aquecido a 180°C.
28. Asse por cerca de 15 minutos, depois retire do forno.
29. Adicione os discos de crème brûlée congelados e coloque no forno novamente por 10 minutos.
30. Deixe esfriar completamente antes de polvilhar com açúcar.
31. Caramelize as brioches e aproveite!