

Manéle (brioches de São Nicolau)

Ingrédients

- 200g de leite integral
- 15g de fermento fresco
- 500g de farinha de trigo ou T45
- 2 ovos
- 10g de sal
- 60g de açúcar
- 180g de manteiga

Préparation

1. Chegou dezembro, e portanto estamos a poucos dias do Dia de São Nicolau!
2. Então, este ano, eu proponho esta receita de brioches típicas do leste da França, que são degustadas no Dia de São Nicolau e que fazem um café da manhã/lanchinho perfeito com um bom chocolate quente Material :Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood (com o gancho) para fazer o brioche: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / código FLAVIEDREAM = os acessórios laminador e tigela multifuncional + uma assadeira Le Creuset grátis na compra de um Cooking chef / colaboração comercial.
3. Assadeira perfuradaTempo de preparação: 1 hora + mínimo 5 horas de descanso + 20 minutos de cozimentoPara 16 manneles : Ingrédients : de leite integral de fermento fresco de farinha de trigo ou T45 2 ovos de sal de açúcar de manteiga Opcional: gotas de chocolate Receita : No fundo da tigela da batedeira, despeje o leite e adicione o fermento esfarelado.
4. Cubra com a farinha, depois adicione os ovos, o sal e o açúcar.
5. Sove por pelo menos 15 a 20 minutos em baixa velocidade, de forma a obter uma massa bem homogênea, que se desprenda das paredes da tigela.
6. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove novamente por cerca de dez minutos, a massa deve ficar bem lisa e elástica.
7. Deixe a massa descansar por 30 minutos em temperatura ambiente, depois coloque-a na geladeira por pelo menos 2 horas (você pode deixá-la durante a noite).
8. Em seguida, corte a massa em 16 pedaços iguais de aproximadamente e adicione gotas de chocolate em alguns, se desejar.
9. Forme bolinhas.
10. Role cada bolinha em comprimento.
11. Forme a cabeça, sem cortar a massa.
12. Em seguida, use uma faca para detalhar as pernas e os braços.
13. Deixe os manneles crescerem por cerca de 1h30 em temperatura ambiente.
14. Em seguida, asse no forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos.
15. Se desejar, ao sair do forno, você pode adicionar gotas de chocolate para criar os olhos do seu mannele.
16. Deixe esfriar um pouco e depois delicie-se!