

Brioche espiral de chocolate e baunilha

Ingrédients

- 250g de farinha de sêmola, ou na falta disso T45
- 12g de fermento fresco
- 90g de manteiga
- 30g de açúcar
- 1 ovo
- 100g de leite
- 5g de sal
- 1 vagem de baunilha e/ou uma colher de chá de extrato de baunilha
- 230g de farinha de sêmola, ou na falta disso T45
- 30g de cacau em pó
- 12g de fermento fresco
- 90g de manteiga
- 30g de açúcar
- 1 ovo
- 100g de leite
- 5g de sal
- 1 ovo para a decoração

Préparation

1. Entre todos os brioches já realizados e compartilhados por aqui, ainda não havia um brioche de cacau.
2. Para uma versão ainda mais gourmet e visualmente simpática, decidi fazer um brioche "redemoinho" de chocolate e baunilha, muito simples de realizar, leva apenas 2 vezes mais tempo do que um brioche clássico, pois há 2 massas para fazer.
Material: Robot de pastelaria Rolo de pastelaria Placa perfurada Círculo de 8cm
Forma de bolo
Ingredientes: Usei a baunilha de Madagascar & o extrato de baunilha Norohy & o cacau em pó da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparação: 50 minutos + fermentação + 30 minutos de cozimento
Para um brioche de 20cm + 6 a 8 brioches individuais:
Brioche de baunilha: de farinha de sêmola, ou na falta disso T45 de fermento fresco de manteiga de açúcar 1 ovo de leite de sal 1 vagem de baunilha e/ou uma colher de chá de extrato de baunilha
Misture o fermento fresco com o leite.
4. Cubra com a farinha, depois adicione o ovo, o açúcar, o sal e a baunilha.
5. Sove por pelo menos 10 minutos em velocidade baixa, até que a massa esteja bem homogênea e se desprenda das laterais da tigela.
6. Adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos, e sove novamente até que esteja totalmente incorporada e que a massa se desprenda novamente das laterais.
7. Deve formar um véu sem rasgar.
8. Forme uma bola, depois cubra com filme plástico e coloque na geladeira por no mínimo 2 horas, uma noite se possível.
9. Brioche de chocolate: de farinha de sêmola, ou na falta disso T45 de cacau em pó de fermento fresco de manteiga de açúcar 1 ovo de leite de sal
Misture o fermento fresco com o leite.
10. Cubra com a farinha, depois adicione o ovo, o açúcar e o sal.
11. Comece a sovar.
12. Quando a massa estiver homogênea, adicione o cacau e continue sovando até que a massa se desprenda das laterais da tigela.
13. Adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos, e sove novamente até que esteja totalmente

incorporada e que a massa se desprenda novamente das laterais.

14. Forme uma bola, depois cubra com filme plástico e coloque na geladeira por no mínimo 2 horas, uma noite se possível.

15. Cozimento: 1 ovo para a decoração Após o descanso, estenda as massas em dois retângulos idênticos de cerca de 20 x30 a 25 x 35cm.

16. Remova o excesso de farinha com uma escova, e em seguida coloque a massa de cacau sobre a massa de baunilha.

17. Enrole o brioche.

18. Corte um cilindro do tamanho da sua forma de bolo (20cm no meu caso).

19. Corte em pedaços o restante da massa e coloque em círculos untados (usei círculos de 8cm).

20. Deixe os brioche crescerem por cerca de 1h30.

21. Em seguida, pincele-os com um ovo batido.

22. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos para os brioche pequenos, 25 minutos para o grande.

23. Deixe esfriar, depois desenforme os brioche e saboreie!