

Torta brioche de chocolate

Ingrédients

- 250g de farinha de força ou T45
- 10g de fermento fresco
- 30g de açúcar
- 1 ovo
- 110g de leite integral
- 5g de sal
- 100g de manteiga
- 50g de gotas de chocolate
- 200g de leite
- 200g de creme
- 1 ovo
- 1 gema de ovo
- 85g de açúcar de cana
- 20g de amido de milho
- 15g de farinha
- 15g de manteiga
- 85g de chocolate amargo
- 40g de nibs de cacau
- 1 ovo para dourar

Préparation

1. Adoro trabalhar com brioche, e neste momento estou fazendo ainda mais do que o habitual!
2. Para variar, desta vez me aventurei em uma torta de brioche bem chocolatada: nada mais simples do que uma massa de brioche e um creme de confeitiro de chocolate, enriquecido com um pouco de nibs de cacau para o crocante.
3. Claro, você pode adicionar frutas se quiser, ou gotas de chocolate ao leite ou branco... Material: Aro de 24cm Processador de alimentos Batedor Chapa perfurada Rolo de massa Ingredientes: Usei o chocolate Caraíbe e as pérolas crocantes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto no site todo (afiliado).
4. Usei os nibs de cacau da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto no site todo (não afiliado).
5. No fundo da tigela do processador com gancho, despeje o leite e o fermento esmigalhado.
6. Cubra com a farinha e adicione o sal, o açúcar e o ovo.
7. Amasse em velocidade baixa por cerca de dez minutos, a massa deve estar bem lisa e desgrudar das laterais da tigela.
8. Em seguida, adicione a manteiga e amasse novamente por cerca de 15 minutos, a massa deve estar bem lisa e elástica.
9. Envolve a massa em filme plástico e coloque-a na geladeira por pelo menos 2 horas, ou durante a noite.
10. Quando a massa estiver bem fria, adicione as gotas de chocolate e abra-a até 1cm de espessura.
11. Corte um círculo de 24cm de diâmetro com um aro de confeitaria untado.
12. Deixe o brioche crescer à temperatura ambiente por 45 minutos.
13. Aqueça o leite com o creme.
14. Bata o ovo, a gema e o açúcar.
15. Em seguida, adicione a farinha e o amido de milho, e bata novamente.
16. Despeje metade do leite quente por cima, misture e depois despeje tudo na panela novamente.

17. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente para engrossar o creme.
18. Quando o creme estiver pronto, retire do fogo e adicione a manteiga, o chocolate e os nibs.
19. Quando estiver homogêneo, cubra com filme plástico em contato e coloque na geladeira para esfriar totalmente.
20. Cozimento e acabamentos: 1 ovo para dourar QS de nibs de cacau QS de pérolas crocantes de chocolate ou gotas de chocolate Uma vez que o creme esteja totalmente frio, espalhe-o sobre o brioche deixando cerca de 2cm de espaço ao redor da borda.
21. Deixe novamente o brioche crescer à temperatura ambiente por 45 minutos.
22. Pincele o ovo nas bordas da torta, em seguida, asse no forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos.
23. Deixe amornar, depois decore com nibs de cacau e pérolas crocantes e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com