

Brioșe cu ciocolată în stilul Cuiburilor de Paște

Ingrédients

- 85g de cacao pudră fără zahăr
- 250g de zahăr
- 7g de praf de copt
- 2g de bicarbonat de sodiu
- 3g de sare
- 3 ou mari
- 360ml de lapte sau buttermilk
- 120ml de ulei
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 255g de ciocolată în bucăți (+ câteva pentru deasupra brișelor)
- 85g de smântână lichidă întreagă
- 15g de miere neutră
- 125g de Jivara
- 360g de făină T55
- 85g de cacao pudră fără zahăr
- 250g de zahăr
- 7g de praf de copt
- 2g de bicarbonat de sodiu
- 3g de sare
- 3 ou mari (aproximativ 170g fără coajă)
- 360ml de lapte (de buttermilk dacă aveți)
- 120ml de ulei (am folosit ulei de alune pentru mai mult gust)
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 255g de ciocolată în bucăți (+ câteva pentru deasupra brișelor)
- 85g de smântână lichidă întreagă
- 15g de miere neutră
- 125g de Jivara

Préparation

1. Rețetă nouă specială pentru Paște, perfectă pentru o gustare colorată sau un desert delicios, brișe cu ciocolată foarte ciocolatoase umplute cu ouă mici!
2. Am luat rețeta de pe blogul unei patisierii americane specializate în brișe și am făcut câteva mici modificări.
3. Rezultatul, brișe bine umflate și pufoase, și bineînțeles delicioase. Materiale: Am folosit tavă pentru brișe și pungi pentru decorare Guy Demarle : cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10 oferiți la prima comandă / colaborare comercială.
4. Ingrediente: Am folosit uleiul de alune găsit pe Guy Demarle : cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10 oferiți la prima comandă / colaborare comercială.
5. Am folosit extractul de vanilie Norohy & ciocolata Jivara de Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
6. T55 de cacao pudră fără zahăr de zahăr de praf de copt de bicarbonat de sodiu de sare 3 ou mari (aproximativ fără coajă) de lapte (de buttermilk dacă aveți) de ulei (am folosit ulei de alune pentru mai mult gust) linguriță de extract de vanilie de ciocolată în bucăți (+ câteva pentru deasupra brișelor) Amestecați toate ingredientele uscate : făină , praf de copt, cacao, bicarbonat, sare și zahăr.
7. Amestecați toate ingredientele umede : oule, laptele, uleiul și vanilia.
8. Adăugați ingredientele uscate în amestecul umed amestecând bine, apoi adăugați ciocolata în bucăți.
9. Lăsați aluatul să se odihnească 15 minute la temperatura camerei.

10. Umpleți formele cu aluat; sfatul dat în rețeta originală este să umpleți doar o amprentă din două pentru ca briulele să se umfle mai bine și căldura să circule mai bine.
11. Puteți folosi forme pentru briule sau le puteți pune direct în tavă în funcție de preferințele dumneavoastră.
12. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 220°C timp de 7 minute, apoi reduceți temperatura la 175°C și continuați coacerea timp de 12 până la 14 minute în plus.
13. Lăsați-le să se răcească în tavă, apoi scoateți briulele și repetați până la epuizarea aluatului.
14. Ganache Jivara : de smântână lichidă întreagă de miere neutră de Jivara Topii și ciocolată; încălziți smântâna cu mierea, apoi turnați-o în mai multe rânduri peste ciocolată amestecând bine cu spatula pentru a obține o ganache netedă și strălucitoare.
15. Finalizați emulsionarea cu un mixer de imersie, apoi acoperiți cu folie de contact și lăsați să se cristalizeze (dacă o puneți la frigider, supravegheați-o bine pentru a nu se întări prea mult și a rămâne ușor de folosit).
16. Montajul : Ouă de ciocolată, ouă de zahăr, bomboane... Turnați ganachea de ciocolată într-o pungă de decorare echipată cu un duș mont-blanc și decorați cu de ganache pe marginea fiecărei briule.
17. Garnisiți cu ouă și bucurați-vă!