

Chokladbriocephaj

Ingrédients

- 250g vetemjöl eller T45
- 10g färsk jäst
- 30g socker
- 1 ägg
- 110g helmjölk
- 5g salt
- 100g smör
- 50g chokladbitar
- 200g mjölk
- 200g grädde
- 1 ägg
- 1 äggula
- 85g rörsocker
- 20g majsstärkelse
- 15g mjöl
- 15g smör
- 85g mörk choklad
- 40g kakaonibs
- 1 ägg till pensling

Préparation

1. Jag älskar att arbeta med brioche, och just nu gör jag det ännu mer än vanligt!
2. För att variera lite, den här gången bestämde jag mig för att göra en chokladbriocephaj: inget enklare än så, en briochedeg och en chokladkrämpaj kryddad med lite kakaonibs för krisp.
3. Du kan naturligtvis lägga till frukt om du vill, eller mjölk eller vit chokladchips... Material : Ring på 24 cm Bakmaskin Visp Perforerad plåt Kavlingspinne Ingredienser : Jag använde Caraiibes choklad och krispiga pärlor från Valrhona: koden ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Jag använde kakaonibs från Koro: koden ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliate).
5. Förberedelsetid: 50 minuter + 25 minuters gräddning För en paj på 24 cm i diameter – för 8 personer : Briochedegen: vetemjöl eller T45 färsk jäst socker 1 ägg helmjölk salt smör chokladbitar I botten av skål på maskinen med krok, häll i mjölken och den smulade jästen.
6. Täck med mjölet, tillsätt sedan salt, socker och ägg.
7. Knåda på låg hastighet i cirka tio minuter, degen ska vara slät och lossna från skålens kanter.
8. Tillsätt sedan smöret och knåda igen i cirka 15 minuter, degen ska bli slät och elastisk.
9. Filmera degen och lägg den i kylan i minst 2 timmar, eller över natten.
10. När degen är riktigt kall, tillsätt chokladbitarna och kavla ut den till en tjocklek på 1 cm.
11. Skär en cirkel med en diameter på 24 cm med en smord bakring.
12. Låt briochen jäsa i rumstemperatur i 45 minuter.
13. Chokladkräm : mjölk grädde 1 ägg 1 äggula rörsocker majsstärkelse mjöl smör mörk choklad kakaonibs Värm mjölken med grädden.
14. Vispa ägg, äggula och socker.
15. Tillsätt sedan mjöl och majsstärkelse, vispa sedan igen.

16. Häll hälften av den varma mjölken över, blanda, och häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
17. Koka på medelvärme medan du vispar konstant för att tjockna krämen.
18. När krämen är klar, ta den från värmen och tillsätt smöret, chokladen och nibsen.
19. När den är homogen, filma den i kontakt och lägg den i kylan för att svalna helt.
20. Gräddning och slutförande : 1 ägg till pensling Efter smak med kakaonibs Efter smak med krispiga chokladpärlor eller chokladchip När krämen är helt kall, bred ut den över briochen och lämna cirka 2 cm fritt runtom.
21. Låt briochen jäsa igen i rumstemperatur i 45 minuter.
22. Pensla pajens kant med ägg och sätt in i den förvärmade ugnen på 180°C i 25 minuter.
23. Låt svalna, dekorera sedan med kakaonibs och krispiga pärlor och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com