

Brioche ya Vendée (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g ya unga T45
- 80g ya sukari ya unga
- 8g ya chumvi
- 20g ya chachu ya mkate
- 100g ya cream ya paks
- 3 mayai
- 120g ya siagi laini
- 15g ya ramu ya amber
- 20g ya maua ya machungwa
- 1 yai kwa ajili ya kupaka

Préparation

1. Mapishi mapya ya brioche, ndiyo, lakini si ya kawaida, kwani ni mapishi ya chef Olivier Laine, ambaye anaongoza Ritz kwa wiki chache (na shuleni Ritz Escoffier kwa muda mrefu kabla ya hapo).
2. Ameweka mapishi hayo kwenye akaunti yake ya instagram na bila shaka nilitaka kuyajaribu.
3. Ni brioche ya Vendée, inayotokana na cream ya paks, laini sana na inayoelea, na inahifadhiwa vizuri kwa siku kadhaa.
4. Nakusihi kutumia viambato vya ubora, kwangu siagi na cream ya Bresse (hii itakuwa na athari kwenye ladha na muonekano wa mwisho wa brioche).
5. Ikiwa unataka kuihifadhi kwa siku kadhaa, fikiria kuifunga vizuri kila wakati na ikiwa inawezekana, uihifadhi kwenye sanduku la mkate (kiungo cha changu kiko hapa chini).
6. Katika hali mbaya, sekunde 30-40 kwenye microwave na glasi ya maji au kwa viwiko kwenye toster na utafurahia hata siku 5 au 6 baada ya kupika Vifaa :Nimeitumia mashine ya Cooking Chef ya Kenwood / msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa mashine / msimbo FLAVIE = 20% ya punguzo kwenye vifaa vyoteSanduku la mkate kwa uhifadhi: msimbo wa ushirika FLAVIE10 = 10 ya punguzo kwenye agizo lako la kwanzaWakati wa maandalizi : dakika 30 + angalau masaa 2h30 ya kupumzika + takriban dakika 30 za kupikaKwa brioche ya takriban cm 25 mrefu : Viambato : ya unga T45 ya sukari ya unga ya chumvi ya chachu ya mkate ya cream ya paks 3 mayai ya siagi laini ya ramu ya amber ya maua ya machungwa 1 yai kwa ajili ya kupaka Mapishi : Changanya unga, chachu iliyovunjika, sukari, chumvi, mayai, ramu na maua ya machungwa.
7. Kanda kwa dakika chache (mchanganyiko ni mzito kidogo, ni kawaida, ili kuufanya uwe laini niliongeza kidogo kidogo cream ya paks wakati wa kukanda wakati chef haiongezi hadi baadaye, kwa pamoja na siagi).
8. Mchanganyiko unapaswa kuwa laini na kujitenga na kuta za bakuli.
9. Kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo (pamoja na cream ikiwa hujaiongeza kabla).
10. Kanda tena kwa dakika kadhaa, mchanganyiko unapaswa kuwa laini na elastiki, na kujitenga na kuta za bakuli.
11. Fanya mpira, kisha uache ipande kwa dakika 30 kwenye joto la kawaida.
12. Baada ya hapo, niliweka kwenye friji kwa usiku mmoja lakini si lazima, unaweza kuendelea moja kwa moja na umbo.
13. Fanya umbo la mchanganyiko kulingana na umbo unalotaka: mipira kwenye chombo cha keki, uzi wa nyuzi 3 au 4, vipande vya kibinafsi kwa umbo la mikate ya maziwa... Acha ipande kwa masaa 2 kwenye joto la kawaida kisha paka brioche kwa yai iliyopigwa kwa kutumia brashi.

14. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa takriban nusu saa.
15. Acha ipoe kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com