

Brioche Vendéenne (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g ng harina T45
- 80g ng asukal
- 8g ng asin
- 20g ng lebadura ng panadero
- 100g ng makapal na cream
- 3 itlog
- 120g ng mantikilya
- 15g ng amber rum
- 20g ng orange blossom
- 1 itlog para sa pagdilaw

Préparation

1. Isang bagong recipe ng brioche, oo, pero hindi basta-basta, dahil ito ay recipe ng chef Olivier Laine, na namumuno sa Ritz sa loob ng ilang linggo (at sa Ritz Escoffier nang matagal na bago iyon).
2. Ibinahagi niya ang recipe sa kanyang instagram account at syempre, nais kong subukan ito.
3. Ito ay isang brioche na Vendéenne, na gawa sa makapal na cream, ultra malambot at malagkit, at tumatagal ng ilang araw.
4. Siyempre, inirerekomenda kong gumamit ng mga de-kalidad na sangkap, para sa akin, mantikilya at cream mula sa Bresse (ito ay makakaapekto sa lasa at pinal na texture ng brioche).
5. Kung nais mong itago ito ng ilang araw, siguraduhing maayos itong nakabalot at kung maaari, itago ito sa isang bread box (ang link ng akin ay nasa ibaba).
6. Sa pinakamasamang kaso, 30-40 segundo sa microwave na may baso ng tubig o hiwa sa toaster at masisiyahan ka pa rin kahit 5 o 6 na araw pagkatapos ng pagluluto Materyal :Ginamit ko ang aking robot Cooking Chef de Kenwood / code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na libre sa pagbili ng robot / code FLAVIE = 20% na diskwento sa lahat ng accessoriesBread box para sa pag-iimbak: referral code FLAVIE10 = 10 na diskwento sa iyong unang orderOras ng paghahanda: 30 minuto + minimum 2h30 na pahinga + mga 30 minuto ng paglulutoPara sa isang brioche na humigit-kumulang 25cm ang haba: Sangkap : ng harina T45 ng asukal ng asin ng lebadura ng panadero ng makapal na cream 3 itlog ng mantikilya ng amber rum ng orange blossom 1 itlog para sa pagdilaw Recipe : Paghaluin ang harina, ang pinulbos na lebadura, asukal, asin, mga itlog, rum at orange blossom.
7. Masahin ng ilang minuto (ang masa ay medyo compact, normal ito, para mapalambot ito, unti-unting idinagdag ko ang makapal na cream habang nagmamasa, habang ang chef ay hindi ito idinadagdag hanggang pagkatapos, kasabay ng mantikilya).
8. Ang masa ay dapat maging makinis at humihiwalay mula sa mga dingding ng mangkok.
9. Idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso (kasama ang cream kung hindi mo ito idinagdag kanina).
10. Masahin muli ng ilang minuto, ang masa ay dapat maging makinis at nababanat, at humihiwalay mula sa mga dingding ng mangkok.
11. Bumuo ng isang bola, pagkatapos ay hayaang umusbong ng 30 minuto sa temperatura ng silid.
12. Pagkatapos nito, inilagay ko ito sa refrigerator para sa isang gabi ngunit hindi ito kinakailangan, maaari kang dumiretso sa paghubog.
13. Hugis ang masa ayon sa anyo na nais mo: mga bola sa isang cake mold, isang braid na may 3 o 4 na

hibla, mga indibidwal na piraso para sa anyo ng mga gatas na tinapay... Hayaan itong umusbong ng 2 oras sa temperatura ng silid at pagkatapos ay dilaan ang brioche gamit ang isang pinalo na itlog gamit ang isang brush.

14. Ilagay sa oven na preheated sa 170°C sa loob ng halos kalahating oras.

15. Hayaan itong lumamig at masiyahan ka!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com