

Vendée Briou (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g un T45
- 80g toz eker
- 8g tuz
- 20g maya
- 100g kalın krema
- 3 yumurta
- 120g tuzsuz tereya ı
- 15g amber romu
- 20g portakal çiçe i suyu
- 1 yumurta üzeri için
- 2 saat oda sıcaklı ında mayalanmaya bırakın, ardından bir fırça yardımıyla çırpılmış yumurta ile brioche'u üzerini ya layın.

Préparation

1. Yeni bir brioche tarifi, evet ama sıradan bir tarif de il, çünkü bu tarif Ritz'in ba ında birkaç haftadır bulunan ef Olivier Laine'in tarifi (ve bundan çok önce Ritz Escoffier okulunda).
2. Tarifi Instagram hesabında payla tı ve ben de denemek istedim.
3. Bu, kalın krema ile yapılan, ultra yumu ak ve ip gibi uzayan bir Vendée brioche'u ve birkaç gün iyi saklanabiliyor.
4. Elbette kaliteli malzemeler kullanmanızı öneririm, benim için Bresse tereya ı ve kreması (bu, brioche'un tadı ve son dokusu üzerinde etkili olacaktır).
5. E er birkaç gün saklamak istiyorsanız, her zaman iyi bir ekilde sarmayı unutmayın ve mümkünse bir ekmek kutusunda saklayın (benimkine ait ba lanı a a ıda).
6. En kötü durumda, mikrodalgada 30-40 saniye bir su barda ı ile veya dilimler halinde tost makinesinde ısıtın ve pi irmeden 5 veya ün sonra bile lezzet alacaksınız Malzemeler :Kendi Kenwood Cooking Chef robotumu kullandım / kod FLAVIE = robot alımında seçti iniz 3 aksesuar hediye / kod FLAVIE = tüm aksesuarlar için %20 indirimEkmek kutusu için saklama: referans kodu FLAVIE10 = ilk sipari inizde 10 indirimHazırlık süresi: 30 dakika + en az 2 saat 30 dakika dinlendirme + yakla ık 30 dakika pi irmeYakla ık 25 cm uzunlu unda bir brioche için: Malzemeler : un T45 toz eker tuz maya kalın krema 3 yumurta tuzsuz tereya ı amber romu portakal çiçe i suyu 1 yumurta üzeri için Tarif : Unu, ufalanmı mayayı, ekeri, tuzu, yumurtaları, romu ve portakal çiçe i suyunu karı tırın.
7. Hamuru birkaç dakika yo urun (hamur oldukça yo un, bu normaldir, yumu atmak için yo urma sırasında kalın kremayı yava yava ekledim, ef ise bunu sadece tereya ı ile birlikte ekliyor).
8. Hamur pürüzsüz olmalı ve kâsenin kenarlarından ayrılmalıdır.
9. O zaman küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin (ve e er daha önce eklemediyseniz kremayı da).
10. Tekrar birkaç dakika yo urun, hamur pürüzsüz ve elastik olmalı ve kâsenin kenarlarından ayrılmalıdır.
11. Bir top haline getirin, ardından 30 dakika oda sıcaklı ında mayalanmaya bırakın.
12. Bunun ardından, ben bir gece buzdolabında beklettim ama bu zorunlu de il, hemen ekil vermeye geçebilirsiniz.
13. Hamuru istedi iniz ekle getirin: kek kalıbında toplar, 3 veya 4 iplikten olu an bir örgü, süt ekme i ekinde bireysel hamurlar... 2 saat oda sıcaklı ında mayalanmaya bırakın, ardından bir fırça yardımıyla çırpılmış yumurta ile brioche'u üzerini ya layın.

14. Önceden ısıtılmış 170°C fırında yaklaşık yarım saat pişirin.

15. Soğumaya bırakın ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com