

# **Brioche de Chocolate**

Tiempo de preparación: 180 Min



### Ingredientes

#### Cobertura

Almendras: c/n Chocolate picado: c/n

Chocolate fundido: c/n

#### Masa

Leche: 35 cc
Azucar: 50 grs
Cacao Amargo: 20 grs
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 200 grs

Harina 000: 200 grs Levadura seca: 20 grs

Manteca pomada: 250 grs Sal: 10 grs

#### Relleno

Crema pastelera con chocolate: 200 grs

## Preparación de la Receta

- En batidora y con gancho colocar leche, huevos, azúcar, sal, harina 000, harina 0000 y levadura seca.
- Trabajar a baja velocidad hasta que comience a formarse la masa.
- Mezclar el cacao con un chorro de leche hasta integrar y añadir al amasado.
- Subir la velocidad y continuar amasando unos minutos.
- Incorporar *manteca* a temperatura ambiente y continuar amasando hasta formar un bollo que se despegue de los bordes.
- Retirar de la batidora y dejar descansar 1 hora.
- Desgasificar, formar un bollo y dejar descansar en heladera una noche.
- Cortar trozos de 100 g y hacer bollos (unos 9).

- Colocar en placa y dejar descansar por 45 minutos.
- Estirar 3 bollos con palote (círculos).
- Colocar con manga un poco de crema pastelera con chocolate en el borde inferior. .
- Enrollar y estirar donde forma de rollo con relleno en el centro.
- Unir las tres puntas de los rollo y realizar una trenza.
- Llevar a placa para horno y repetir la operación con los otros bollos.
- Dejar levar hasta duplicar volumen y cocinar 20 minutos a 180 °C.
- Dejar enfriar y pincelar con chocolate cobertura fundido.
- Terminar con chocolate en trozos y almendras fileteadas

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/brioche-de-chocolate