

Brioche de gianduja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brioche

Leche: 30 cc

Harina: 500 grs. **Sal**: 10 g

Manteca pomada: 200 grs.

Azucar: 50 grs.
Huevos: 6 Unidades

Levadura: 25 grs.

Gianduja

Avellanas: 200 g

Chocolate semi amargo picado: 130 g

Manteca de cacao: 60 q

Azucar impalpable: 200 g

Preparación de la Receta

Brioche

 Coloque en la procesadora la harina tamizada, sal y azúcar, mezcle y realice un hueco en el centro, vierta en este la levadura disuelta en leche y solo la mitad de los huevos previamente batidos hasta romper el ligue, comience a procesar en forma lenta

Gianduja

- Funda el chocolate a baño de maría.
- Tueste y pele las avellanas, luego procéselas hasta conseguir una harina lisa.

 Coloque en una licuadora la harina de avellanas junto con la mitad de azúcar impalpable y la manteca de cacao previamente fundida, licue y añada el resto de azúcar y por ultimo incorpore el chocolate fundido, licue unos segundos mas hasta lograr una preparación homogénea.

Armado

- Una vez que los ingredientes del brioche comiencen a unirse agregue la gianduja, procese unos minutos más y luego incorpore la *manteca* pomada y el resto de los huevos, deje trabajar la masa a velocidad media durante 10 a 12 minutos.
- Espolvoree la mesada con harina y coloque sobre esta la masa, trabájela con la ayuda de un cornet mientras golpea la masa sobre la mesada, luego colóquela en un bowl y deje reposar hasta que doble su volumen
- Desgasifíquela y deje reposar en la heladera envuelta en papel film durante 8 a 10 horas
- Transcurridas las horas retire la masa de la heladera y déjela reposar durante 1 hora más, luego desgasifíquela nuevamente, de forma alargada y corte en porciones de 60 gramos cada una
- Tome las porciones y de forma esférica
- En un molde circular acomode las esferas, también puede utilizar moldes individuales colocando una esfera de masa previamente dividida en dos, un tercio y dos tercio de la masa pero sin separarla, estrangulando la masa con los dedos, acomode la parte mas ancha sobre la base del molde y la parte mas angosta arriba, aplaste con los dedos los bordes de la parte mas ancha.
- Deje reposar a temperatura ambiente durante 1 hora aproximadamente, pincele con huevo y
 cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 18 minutos para los
 moldes individuales y 30 minutos para el molde grande.
- Transcurrido el tiempo de cocción desmolde los brioches.

Presentación

• Presente los brioches en platos individuales y el brioche grande en una fuente.

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