

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 g

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 tercios 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>