

Brioche rellena con queso brie

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa brioche

Leche: 100 cc

Azúcar: 120 grs.

Sal: 20 g

Harina: 1 k

Levadura fresca: 40 grs.

Huevos: 12 Unidades

Manteca pomada: 500 grs.

Relleno

Mermelada de frambuesas: 200 g

Manteca: 50 g

Sal: A gusto

Tomillo: A gusto

Queso Brie: 200 grs.

Azúcar: 20 grs.

Cebolla: 400 g

Varios

Bouquet de hojas verdes: A gusto

Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

Masa brioche

- Sobre la mesada forme una corona con la *harina* tamizada, luego agregue en los bordes la sal junto con el azúcar y en centro vierta la leche tibia con la *levadura* disuelta y los huevos, comience a integrar los bordes hacia el centro con la ayuda de un cornet, luego trabaje la masa con las manos y amase hasta que no se pegue mas en las manos, estire la masa y

- añada la *manteca* pomada, amase nuevamente hasta incorporar por completo la *manteca*.
- En un recipiente con *harina* coloque la masa, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.
 - Transcurrido el tiempo, retire la masa de la heladera y aplástela con los dedos para desgasificarla, reserve nuevamente en la heladera durante 12 horas.
 - Tome pequeñas porciones de masa brioche y estire bien fina con un palo de amasar sobre la mesada enharinada.
 - Corte con un cortante para empanada y coloque los discos en moldes de tarteletas
 - Reserve en la heladera.

Relleno

- Pele las cebollas y corte biseladas.
- En una sartén caliente con *manteca* súdelas junto el *tomillo* y el azúcar a fuego mínimo hasta caramelizar la *cebolla*, aproximadamente 1 ½ hora.
- Realice una doradura.

Armado

- Retire de la heladera las tarteletas con masa brioche y rellene con el relleno, disponga encima los trozos de queso brie y cubra con la mermelada de frambuesa
- Pinte los bordes de la masa con la doradura y cubra con otro círculo de masa brioche, pegue los bordes y deje reposar nuevamente en la heladera durante 30 minutos
- Retire el excedente de los bordes y realice un corte en el centro para que se escapen los vapores.
- Cocine en horno a 190°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Retire y desmolde.

Presentación

- Sobre un plato trace líneas con la reducción de aceto balsámico, encima acomode una tarteleta .
- Decore con un bouquet de hojas verdes aderezadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brioche-rellena-con-queso-brie>