Mini Brioche Chocolatoso

Ingredientes

Cobertura chocolate y almendras

Almendras: 30 gr

Chocolate negro: 200 g

Ganache de chocolate blanco

Chocolate blanco: 400 g

Crema de leche: 200 Gramos

Masa brioche

Azucar: 30 g
Esencia De Vainilla: 90 Ml
Leche: 15 Ml
Sal: 6 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina de fuerza: 250 g
Mantequilla: 125 g
Levadura seca: 2 g

Preparación de la Receta

Pesar todos los ingredientes.

- Añadir en el tazón de la batidora la *harina* junto con el azúcar, sal y los huevos fríos.
- Integrar por 30 segundos, hidratar la *levadura* en la leche y añadirlo a la preparación
- Batir por 2 minutos hasta que se integren los ingredientes.
- Bajar la velocidad de la batidora y añadir la *mantequilla* pomada poco a poco hasta que se integre y dejar batir hasta que la masa quede completamente lisa
- Retirar la masa de la batidora y colocarla en un recipiente con aceite y taparlo con un paño de cocina o plástico film
- Dejar reposar por doce horas en la nevera

- Pasado el reposo sacar la masa y desgasificar con golpes contundentes.
- Dividir la masa en bolitas de 60gr y bollarlas súper bien y llevarlo al molde previamente engrasado
- Precalentar el horno a 190c° Fermentar hasta que doble su tamaño
- Pintar con *huevo* suavemente y llevarlo al horno de 15 a 20 minutos
- Dejar enfriar, rellenar y bañar en *chocolate*.

Ganache de chocolate blanco

- Pesar todos los ingredientes.
- Añadir en un tazón el *chocolate* blanco junto a la *crema* de leche.
- Llevar al microondas por intervalos de 1 minuto
- Mezclar bien para tapar con papel film al contacto y dejar enfriar toda la noche en el frigorífico.
- Pasado ese tiempo retirar de la nevera y batir enérgicamente con batidora hasta obtener picos firmes y sedosos.

Cobertura chocolate y almendras

- Pesar todos los ingredientes.
- Añadir en un tazón el *chocolate* y derretirlo a baño maría o en microondas
- Seguidamente triturar las almendras y añadirlo al *chocolate* derretido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-brioche-chocolatoso