Trenza Rellena de Chocolate



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 120 Gramos
Huevos: 300 Gramos
Levadura fresca: 20 Gramos
Poolish: 125 Gramos
Sal: 10 Gramos
Harina: 500 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n A gusto
Mantequilla: 150 Gramos
Ralladura de naranja: 1 unidad

Poolish

Agua: 100 c.c.
Harina 000: 100 Gramos
Levadura fresca: 10 Gramos

Relleno

Ganache de chocolate: 500 Gramos

Terminado

Azucar impalpable: c/n A gusto
Pintar con mermelada de frutos rojos: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Activar la *levadura* con el agua y la *harina* en un bowl a parte
- Llevar a la nevera.
- Una vez activa la mezcla llevar el poolish a un bowl de batidora para mezclar con la *harina*, los huevos y *levadura* seca

- Amasar y una vez unida agregar azúcar, sal, esencia de vainilla y ralladura de *naranja*
- Por ultimo la *mantequilla*
- Integrar bien hasta que la masa se despegue de todos los bordes del bowl de la batidora
- Enharinar la mesada, retirar del bowl la mezcla con la ayuda de un cornet y realizar las vueltas necesarias hasta hacer un bollo
- Estirar en una bandeja para frio
- Llevar a heladera y desgasificar cuando esté bien fría
- Volver a estirar en mesada enharinada y estirar con la ayuda de un palo
- Cortar la masa en 3 partes iguales.
- Con la ayuda de una manga disponer la ganache de **chocolate** sobre cada uno de los recortes de masa
- Pincelar la masa con una mezcla hecha de yema y leche o agua y cerrar prolijamente
- Armar una trenza
- Dejar duplicar volumen en una bandeja para horno con papel antiadherente
- Llevar a horno a 170° entre 30 y 40 minutos.
- Una vez frio pintar con mermelada y espolvorear con azúcar impalpable.

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