

Trenza Rellena de Chocolate

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Azúcar: 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

Azúcar 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 frío. 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 frío pintar con mermelada y espolvorear con azúcar impalpable.

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