

Le Sinfonie
by **Antonio Bachour**

Brioche Tropezienne



RICETTA BASE - IMPASTO PER BRIOCHE TROPEZIENNE

Per ottenere: 12-15 brioche

Impasto Brioche:

560 g	farina Le Sinfonie Croissant
53 g	zucchero semolato
30 g	zucchero invertito
265 g	burro freddo a cubetti
225 g	uova intere
112 g	tuorlo
30 g	lievito di birra fresco
13 g	sale
20 g	latte
6 g	estratto di vaniglia



Farine in pasticceria

Nella planetaria con gancio unire farina, sale, zucchero, uova intere, tuorli, zucchero invertito, latte ed estratto di vaniglia. Lavorare a bassa velocità per 5 minuti. Aggiungere metà del burro e il lievito fresco e impastare per 10 minuti a bassa velocità, raschiando l'impasto ogni 3 minuti. Infine, unire il burro restante e impastare per altri 10 minuti. Con una spatola o un tarocco, trasferire l'impasto su un piano leggermente infarinato. L'impasto risulterà molto morbido. Lavorarlo brevemente a mano e formare una palla. Trasferire l'impasto in una ciotola capiente con la parte liscia rivolta verso l'alto. Coprire con pellicola e lasciare lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume, per circa 1-2 ore.

Rovesciare nuovamente l'impasto su un piano leggermente infarinato con la parte liscia rivolta verso il basso. Riformare una palla, rigirla e pirlare l'impasto con le mani per ottenere una sfera liscia. Trasferire di nuovo nella ciotola con la parte liscia rivolta verso l'alto. Coprire bene con pellicola. Per ottenere il massimo del sapore, refrigerare l'impasto per tutta la notte.

Crema pasticcera

1200 g	latte intero
300 g	panna fresca 35%
5 g	baccelli di vaniglia
300 g	zucchero semolato
120 g	amido di mais
15 g	tuorli
160 g	burro non salato

In una casseruola unire il latte, la panna e i baccelli di vaniglia incisi. In una ciotola mescolare i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais. Portare il composto di latte a leggero bollore, quindi versarne una parte sul mix di uova per temperarlo. Riunire tutto nella casseruola e cuocere fino a ottenere una consistenza densa e liscia. Togliere dal fuoco e incorporare il burro. Coprire con pellicola a contatto e raffreddare in frigorifero per alcune ore, finché la crema non risulterà ben stabile e adatta all'utilizzo in sac à poche.

Doratura

100 g	uova intere
100 g	tuorlo
100 g	latte

Mescolare tutti gli ingredienti con una frusta. Conservare in frigorifero fino all'uso.

Per la finitura

Zucchero in granella
Zucchero a velo

Procedimento

Imburrare degli anelli da 8 cm di diametro. Pesare 60 g di impasto per brioche e formare delle palline. Inserirle negli anelli. Lasciare lievitare per 2 ore nella cella di lievitazione a 28 °C, finché non raddoppiano di volume e appaiono ben gonfie. Prima della cottura, spennellare con la doratura e cospargere con dello zucchero in granella. Cuocere in forno per 10-12 minuti a 170 °C.

Con un coltello seghettato, tagliare la brioche a metà in senso orizzontale. Trasferire la crema pasticcera in un sac à poche e farcire la metà inferiore della brioche. Sovrapporre la seconda metà. Spolverare con zucchero a velo.



Farine in pasticceria