

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brioche con gelato al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LE BRIOCHES

280 g di farina
2 cucchiaini di zucchero
290 ml di latte
60 g di burro fuso
15 g di lievito di birra
280 ml di panna
3 cucchiaini di zucchero a velo
1 presa di sale
125 g di marmellata.

PER IL GELATO

380 ml di latte
250 ml di panna
130 ml di latte condensato zuccherato
100 g di zucchero semolato
10 cucchiaini di latte in polvere
40 g di cacao amaro
1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

PREPARAZIONE

1 Raccogliete nella tazza del mixer la farina, il sale e lo zucchero. Aggiungete il burro fuso e il lievito sciolto nel latte. Frullate per due minuti, poi raccogliete l'impasto in un foglio di pellicola per uso alimentare e lasciatelo riposare per un'ora in un luogo caldo. Togliete la pellicola, lavorate la pasta per alcuni minuti e ripartite l'impasto in bocconcini dal diametro di alcuni centimetri. Disponete le palline di impasto su una teglia unta e infarinata, copritele con la pellicola e lasciatele riposare per un quarto d'ora. Cuocete per 15 minuti nel forno già caldo a 210 gradi. Sfornate, lasciate intiepidire e spolverizzate con lo zucchero a velo. Preparate ora il gelato per la farcia. Setacciate il cacao sul latte e aggiungete lo zucchero e il latte condensato. Scaldate il latte curando però che non raggiunga il bollore. È indispensabile rimestare in continuazione, preferibilmente con una frusta, per evitare assolutamente la formazione di grumi. Quando gli ingredienti sono amalgamati, immergete la pentola in acqua gelida per raffreddarla. Aggiungete l'estratto di vaniglia e il latte in polvere al malto.

Lasciate riposare in frigorifero, sul ripiano più freddo, per un'ora e mezza, quindi frullate per un minuto. Rimettete in frigorifero per un'ora e ripetete l'operazione almeno altre 2 volte. Dopo l'ultimo intervento con il frullatore, riponete il gelato nel congelatore e lasciatelo riposare per mezza giornata e comunque fino a quando ha raggiunto la giusta consistenza.