

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brioche con sfogliatura al cacao

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI



PER LA PASTA BRIOCHE

250 g di 00
250 g di farina manitoba
15 g di lievito di birra
mezzo cucchiaino di sale
80 g di zucchero (se le volete più dolci potete anche raddoppiare la quantità)
1 uovo
200 ml di latte
75 g di burro morbido.

PER LA PASTA AL CACAO

45 g di albume
30 g di farina
60 g di zucchero
120 ml di latte
30 g di cacao non zuccherato
15 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta al cacao: versate in una ciotola l'albume, lo zucchero e la farina e mescolare bene fino ad ottenere una pastella liscia e cremosa.



- 2 Versate il latte in una casseruola e portare ad ebollizione.



- 3 Versare tutto il cacao e girare velocemente per sciogliere tutti i grumi.



4 A questo punto versate la pastella che avevate preparato prima e mescolate sempre molto velocemente fino a quando non si solidifica.

Se vedete che si attacca troppo togliete dal fuoco.

Aggiungete il burro e fate poi raffreddare a temperatura ambiente.





- 5 Una volta fredda mettetela sopra un foglio di pellicola, copritela con un altro foglio e schiacciatela fino ad ottenere un quadrato, mettetela poi in frigo fino al momento in cui dovrete usarla.

Preparate la pasta briosche: impastare tutti gli ingredienti per una quindicina di minuti.

L'impasto deve risultare bello morbido ed elastico ma non appiccicoso.



- 6 Fate lievitare per circa un'ora e mezza.



- 7 Una volta lievitato, stendetelo con il mattarello in un rettangolo e mettete al centro la pasta al cacao.



- 8 Prendete il lato sinistro e ripiegate verso il centro.



9 Prendete il lato destro e fate la stessa cosa.

Girate di 90° e stendete di nuovo.



10 Ora fate la stessa cosa fatta in precedenza: prendete il lato destro e piegate verso il centro e ripiegate anche il lato sinistro , girate di 90° e stendete.

Adesso richiudete i due lati verso il centro ma senza farli sovrapporre.



11 Poi prendete la parte di sinistra e chiudetela a libro verso destra.



12 Girate di nuovo di 90° ed iniziate a stendere la vostra sfoglia.



13 Stendete molto delicatamente la sfoglia, partendo sempre dal centro verso destra, dal centro verso sinistra, dal centro verso l'alto e così via.



14 Tagliate delle listarelle di circa 1 cm di larghezza.



15 Giratele su se stesse e formate le girelle, mettetele sopra una placca da forno foderata di carta forno.



16 Tagliate a triangoli altra pasta.



17 Arrotolate per formare i cornetti.



18 Fate lievitare per 1 ora.



19 Infornate a 180°C per 20 minuti circa.





