

BRIOCHE COM CREME DE PASTELEIRO E PEPITAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- CREME DE PASTELEIRO :
- 2 OVOS + 3 GEMAS DE OVO
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 1 PACOTE DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 40 GR DE FARINHA
- 30 GR DE MAÏZENA
- 1 VAGEM DE BAUNILHA (SEMENTES)
- 70 CL DE LEITE
- BRIOCHE:
- 230 GR DE LEITE
- 30 GR DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 500 GR DE FARINHA
- 80 GR DE AÇÚCAR
- 1 OVO + 1 GEMA (PARA PINCELAR)
- 100 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 PITADA DE SAL
- PEPITAS DE CHOCOLATE (PODE TROCAR POR PASSAS, MAÇÃS AOS PEDAÇOS COM CANELA, ETC)

CONFEÇÃO

1. Creme de pasteleiro:

2. Colocar na cuba, com o acessório batedor, os ovos, as gemas, as farinhas, os açúcares e as sementes da vagem de baunilha e programar na velocidade 6, durante 1 minuto. Acrescentar o leite e colocar no modo Dessert, reduzir o tempo para 12 minutos e lançar o programa. Quando acabar, deixar arrefecer o creme, tapado com filme alimentar e colocar no frio.

3. Brioche:

4. Com a cuba limpa e com a lâmina para amassar / triturar, colocar o leite e o fermento. Programar velocidade 5, a 35°C, durante 3 minutos. Deixar repousar 5 minutos. Acrescentar o resto dos ingredientes e programar Massa P1. No final do programa, não apagar e deixar a levedar no mesmo programa, dentro da cuba.

5. Préaquecer o forno a 180°C.

6. Quando acabar de levedar, estender a massa com o rolo, na bancada com farinha. Colocar o creme de pasteleiro frio e espalhar as pepitas de chocolate. Enrolar a massa para formar um rolo comprido. Cortar em fatias e colocá-las dentro de uma forma untada, viradas para cima. Pincelar com a gema de ovo e deixar levedar uma 2a vez, até aumentar um pouco de volume.

7. Cozer no forno durante 20 minutos.

9. Se for preciso, usar duas formas para que, ao levedar da 2a vez, o brioche tenha espaço para crescer.
