

Sweet Flow

Brioche Suisse

Receptura na 12 Brioches Suisse

Těsto si připravíme večer na druhý den.

Pâte à brioche ingredientie

375 g hladké pšeničné mouky

38 g cukru krupice

7 g soli

12 g čerstvého droždí

3 ks vajec, pokojové teploty (velikost M)

75 g mléka (cca 30 °C)

160 g másla (vyndej z lednice 30 minut dopředu)

Postup:

- › Všechny ingredientie smíchej dohromady, kromě másla. Dávej pozor, aby droždí nepřišlo do kontaktu se solí.
- › Smíchej v robotu hákem přibližně 7 minut na první rychlost. Zvyš rychlost a smíchej dalších 5 minut na dvojku.
- › Přidej máslo (nakrájené na kousky) a míchej na jedničku asi 5 minut, dokud se máslo nezapracuje do těsta.
- › Těsto by mělo být pružné, a trochu lepivé. Těsto přendej do misky, zafrešuj, tedy přikryj potravinovou fólií, a nech fermentovat přes noc v lednici.

Crème pâtissière ingredientie:

250 g mléka

1 lžička vanilkového prášku (může také být lusk)

50 g cukru krupice

28 g kukuřičného škrobu

3 ks žloutků

35 g másla

+ hořké čokolády 55%, pecičky: 100 – 150 g na posypání

+ 1 vejce na potření

Postup na krém:

- › Rozkroj příčně vanilkový lusk a odstraň nožem zrníčka, která spolu s luskem vložíš do mléka. Pokud nepoužíváš lusk, přidej lžičku kvalitního vanilkového prášku do mléka. Přidej polovinu cukru krupice a přiveď k varu.
- › Přikryj a nech vyluhovat asi 20 minut. Poté vyndej vanilkový lusk. Smíchej žloutky, kukuřičný škrob, mouku a zbytek cukru. Vyšlehej do pěny.
- › Znovu vař mléko. Do žloutkové směsi přidej polovinu vroucího mléka. Udělej to pomalu a neustále míchej. Když se zbývající mléko vaří, přidej k němu žloutkovou směs a vař na středním stupni po dobu 3 – 4 minut. Energicky šlehej od rohů a dělej kruhy směrem do centra.
- › Přendej směs do mísy a šlehej v robotu dokud nevychladne. Při teplotě 50 °C přidej studené máslo nakrájené na kousky a pokračuj ve šlehání, dokud se vše dobře nepropojí. Po uvaření krém přendej do robota a šlehej asi 15 minut, dokud není vychlazený.

Další postup sestavení:

- › Vyndej těsto na brioche z lednice. Pracovní plochu posyp moukou a polož těsto. Vyválej obdélník 50 x 30 cm, a pak přendej na pečící papír. Na polovinu těsta (50 x 15 cm) rozetři crème pâtissière, nech volný okraj asi 1 cm. Tu mezeru potři vodou. Crème pâtissière posyp čokoládovými pecičkami a přelož horní část směrem dolů. Uzavři a dej na 30 minut do mrazáku. Pokud se těsto nevejde, překroj na polovinu (dvakrát 25 x 15 cm).
- › Když je těsto vychlazené, zařízni okraje, abys měl čisté obdélníky a nakrájej obdélníky o 4 cm širší. Uděláš 12 porcí, cca 80 g každou. Raději rozděl na 2 plechy (domácí plechy).
- › Přikryj fólií a nech asi hodinu a půl až 2 hodiny vykynout. Předehřej troubu na 200 °C.
- › Brioches suisse potři vejcem a peč při 200 °C 5 minut, pak sniž na 180 °C a peč dalších 10 – 12 minut. Nech vychladnout na plechu.