



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Brioche de chocolate y naranja



TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 HORA Y 30 MINUTOS

**RACIONES:**

10 PERSONAS

DIFICULTAD:

INTERMEDIO

**BRIOCHE DE CHOCOLATE Y NARANJA**

- Harina de fuerza 400W 500gr.
- Azúcar 65gr.
- Sal fina 10gr.
- Levadura seca 8gr.
- Huevos enteros 300.gr
- Mantequilla 300gr.
- Leche entera 100gr.
- Dados de naranja confitada 100gr.
- Chips de chocolate para horno 100gr.

GLASA DE ALMENDRA

- Azúcar lustre 100 gr.
 - Harina de almendra 100 gr.
 - Claras de huevo 100 gr.
-

PREPARACIÓN

- Amasar todo junto excepto la mantequilla, la leche, la naranja confitada y los chips de chocolate. Los ingredientes deben estar fríos para que la masa final no sobrepase los 23 C.
- Cuando la masa comience a desarrollar el gluten y a separarse de las paredes del bol, añadir a intervalos la mantequilla fría cortada en dados.
- Una vez absorba toda la mantequilla, incorporar la leche fría y continuar amasando hasta obtener una textura lisa.
- Terminar mezclando la naranja confitada y los chips de chocolate, amasando lo mínimo para integrar estos ingredientes en la masa.
- Fermentar en bloque hasta que doble (unos 40 minutos). Interrumpir la fermentación desgasificando y reservar en nevera hasta el día siguiente (12-15 horas) bien tapada con film.
- Dividir en porciones de 60 gr. y bolear la masa bien fría. Colocar 3 bolas en cada molde y fermentar a 28 C con un 65% de humedad.
- Antes de hornear cubrir con una glasa de almendra, esparcir almendras enteras y espolvorear con azúcar bolado y azúcar lustre.
- Cocer a 180 C en horno de aire durante 16-18 minutos (molde con 180 gr. de masa).