



# Brioche alla vaniglia ripiena

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di riposo 1 Ore 30 Min.  
Tempo di cottura 43 Min.  
Porzioni 12  
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

## Confettura di pesche

150 g di pesche

75 g di zucchero gelificante

Asportare il nocciolo delle pesche, tagliarle a dadini e mescolarle allo zucchero gelificante nello stampo in porcellana. Posizionare lo stampo sulla griglia nella camera di cottura. Cuocere.

**Cottura a vapore 100 °C per 10 Min.**

**Aria calda + vapore 150 °C per 30 Min.**

### Preparare

Estrarre lo stampo dalla camera di cottura e trasferire il composto in una ciotola. Sbattere energicamente per circa 5 minuti con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Mettere da parte.

## Crema alla vaniglia

200 ml di latte

1 stecca di vaniglia

3 tuorli d'uovo

40 g di zucchero

1 CM di maizena

Tagliare la stecca di vaniglia, staccare la polpa e mescolare tutti gli ingredienti a freddo. Portare quasi a ebollizione il composto continuando a mescolare. Versare subito in una ciotola e mescolare a freddo.

## Brioche

300 g di farina

¾ CT di sale

2 CM di zucchero





20 g di lievito  
150 ml di latte  
1 uovo  
100 g di burro

Mescolare la farina e il sale in una ciotola. Aggiungere il resto degli ingredienti e impastare con l'impastatrice per 10 minuti, fino a ottenere un composto liscio e morbido. Lasciar lievitare l'impasto in una ciotola coperta con un panno umido a temperatura ambiente finché non sarà raddoppiato di volume.

1 uovo

Stendere l'impasto per uno spessore di circa 3 mm su un piano di lavoro rettangolare leggermente infarinato. Stendere la confettura di pesche e la crema alla vaniglia. Avvolgere l'impasto di lato e creare un rotolo. Tenendo la chiusura rivolta verso il basso formare un cerchio, adagiarlo in una tortiera con chiusura a cerniera e spennellarlo con l'uovo sbattuto.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 185 °C con Cottura professionale treccia**

Collocare la tortiera con chiusura a cerniera con la brioche sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata, sull'appoggio 2. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**Cottura professionale treccia 185 °C per 30 Min.**

## Consigli

---

Preparare la confettura di pesche in abbondanza e riempire dei vasetti quando è ancora calda.

## Accessori

---

Stampo in porcellana ⅓ GN

Tortiera con chiusura a cerniera, ø20 cm

Griglia

