Brioche alla vaniglia ripiena

Ricetta di V-ZUG SpA



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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019