Gevulde vanillebrioche

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	43 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Perzikenjam

150 g perziken

75 g geleisuiker

De perziken ontpitten, in blokjes snijden en vervolgens met de geleisuiker in de porseleinen vorm mengen. De vorm op het rooster in de gaarruimte plaatsen. Bakken.

Steaming 100 °C gedurende 10 Mins

Hete lucht & Stoom 150 °C gedurende 30 Mins

Prepare

De porseleinen vorm uit de gaarruimte nemen en de massa in een kom gieten. Met een garde ca. 5 minuten goed roeren tot de perziken en de geleisuiker inbinden. Wegzetten.

Vanillecrème

200 ml melk

1 vanillestokje

3 eigelen

40 g suiker

1 el maïzena

Het vanillestokje in de lengte opensnijden, het merg van het vanillestokje eruit schrapen en alle ingrediënten koud met elkaar mengen. De massa al roerend opwarmen, maar niet aan de kook brengen. De massa in een kom gieten en koud wegzetten.

Brioche

300 g bloem

¾ tl zout

2 el suiker

20 g gist

150 ml melk

1 ei

100 g boter

De bloem en het zout in een kom met elkaar mengen. De overige ingrediënten toevoegen en met behulp van de keukenmachine 10 minuten kneden tot het deeg glad en soepel is. Het deeg in een met een vochtige doek afgedekte kom op kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.

1 ei

Het deeg op een kleine hoeveelheid bloem uitrollen tot een rechthoek met een dikte van ca. 3 mm. De perzikenjam en de vanillecrème hierover verdelen. Het deeg vanaf de zijkant inslaan en oprollen. Met de naad naar beneden een cirkel vormen, in de springvorm leggen en met het opgeklopte ei bestrijken.

Ovenruimte tot 185 °C op Profi-bakken vlecht (voor)verwarmen

De springvorm met de brioche op niveau 2 op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

Profi-bakken vlecht 185 °C gedurende 30 Mins

Tips

Een grotere hoeveelheid perzikenjam bereiden en heet in glazen vullen.

Accessoires

Porseleinen vorm ⅓ GN

Springvorm, ø20 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019