

Ricette ACIDO ASCORBICO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Brioche Cioccolato

1350 g	Farina di Gruau
100 g	CACAO IN POLVERE
40 g	Fior di sale
120 g	Zucchero semolato
40 g	Miele di fiori d'arancio SOSA
20 g	Trealosio polvere SOSA
55 g	Lievito per panetteria
550 g	Uova intere
600 g	Burro disidratato 84%
100 g	P125 COEUR DE GUANAJA
2 pz.	Scorzette d'arancia
1 pz.	Baccello di vaniglia NOROHY
0,3 g	Acido ascorbico SOSA

Usare delle uova fredde. Mescolare per circa 5 minuti tutti gli ingredienti tranne il burro. Impastare con lo sbattitore per circa 10 minuti a velocità 2. Aggiungere gradualmente il burro fino a quando la pasta non si stacca facilmente dal contenitore.

Una volta impastata, la pasta deve avere una temperatura di 24 °C.

Lasciare lievitare per 2 ore a temperatura ambiente. Ripiegare l'impasto, stenderlo su teglia, ricoprire con pellicola e raffreddare per 30 minuti per bloccare la fermentazione.

Conservare in frigorifero.

Ritagliare dei pezzi, farne delle sfere o modellarli in base alla preparazione.

Dorare una prima volta, lasciar lievitare per 2 ore a 25 °C.

Dorare una seconda volta.

Cuocere in forno a 220 °C o 190 °C in forno ventilato.

Suggerimento: Il trealosio consente di ottenere una mollica migliore, conservare più umidità nella brioche e garantisce un migliore sviluppo del glutine. L'acido ascorbico assicura un migliore sviluppo dell'impasto nel forno per ottenere un alveolo migliore.