

## Recetas ÁCIDO ASCÓRBICO

Una receta original de la École Valrhona



### Brioche Chocolate

1350 g	Harina de sémola
100 g	CACAO EN POLVO
40 g	Flor de sal
120 g	Azúcar
40 g	Miel de azahar SOSA
20 g	Trehalosa en polvo SOSA
55 g	Levadura de panadero
550 g	Huevos enteros
600 g	Mantequilla seca 84 %
100 g	P125 COEUR DE GUANAJA
2 pza(s)	Corteza de naranja
1 pza(s)	Vaina de vainilla NOROHY
0,3 g	Ácido ascórbico SOSA

Utilizar huevos bien fríos. Mezclar unos 5 minutos todos los ingredientes, salvo la mantequilla. Amasar con el robot durante 10 minutos en 2ª velocidad. Incorporar la mantequilla progresivamente hasta que se despegue la pasta. Cuando se acabe el amasado, la masa debe estar a 24 °C.

Dejarla subir 2 horas a temperatura ambiente. Trabajar la masa, extenderla sobre una placa cubriéndola con un plástico, después ponerla en el congelador 30 minutos para bloquear la fermentación.

Reservar en la nevera. Cortar piezas, bolearlas o darles la forma deseada según la preparación.

Pintar una primera vez, dejar subir 2 horas a 25 °C. Pintar una segunda vez.

Cocer en el horno de solera a 220 °C o 190 °C en el horno ventilado.

Truco: La trehalosa permite obtener una mejor miga, conservar una mayor humedad en el brioche y asegura un mejor desarrollo del gluten.

El ácido ascórbico asegura un mejor desarrollo de la masa en el horno para obtener un mejor alveolo.