

.....
NOROHY 

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

BRIOCHE DE AZAHAR
Y ALMENDRA



MASA DE BRIOCHE DE AZAHAR

| | |
|--|--------|
| Harina de sémola | 530 g |
| Harina de trigo Tradición Francesa | 530 g |
| Sal | 20 g |
| Huevos enteros..... | 420 g |
| Leche entera UHT..... | 140 g |
| Agua de azahar NOROHY | 95 g |
| Azúcar | 150 g |
| Levadura ecológica | 40 g |
| Mantequilla seca 84 %..... | 370 g |
| Peso total..... | 2295 g |

Poner todos los ingredientes en la cubeta de la batidora excepto la mantequilla. **Amasar** 5 minutos en primera velocidad. **Amasar** 7 minutos en segunda velocidad, **incorporar** la mantequilla en primera velocidad hasta que se alise la masa. La masa debe estar a 25 °C al final del amasado.

Dejar levar durante 30 minutos a temperatura ambiente.

RELLENO DE PASTA DE ALMENDRAS AZAHAR

| | |
|---|--------|
| PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 70% | 980 g |
| Claras..... | 50 g |
| Agua de azahar NOROHY | 120 g |
| Peso total..... | 1150 g |

En la batidora con la pala, **aflojar** la pasta de almendras incorporando las claras y el agua de azahar poco a poco.

Reservar en la nevera.

PINTURA CON NATA

| | |
|---------------------|-------|
| Yemas..... | 320 g |
| Nata UHT 35 % | 80 g |
| Peso total..... | 400 g |

Mezclar todos los ingredientes.

SIROPE DE EMPAPADO DE AZAHAR NOROHY

| | |
|---|-------|
| Agua mineral | 250 g |
| Azúcar | 30 g |
| Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar NOROHY | 3 g |
| Agua de azahar NOROHY | 15 g |
| Peso total..... | 298 g |

Llevar a ebullición el agua con el azúcar y la pasta de vainilla.

Añadir el agua de azahar.

Reservar en la nevera.

| | |
|--|----|
| - | |
| Almendra pelada entera SOSA | CS |
| Almendras cantonesas caramelizadas SOSA | CS |

Montaje y acabado

Brioche individual:

Preparar la masa de brioche y **dejar levar** durante al menos 12 horas en la nevera a 3 °C.

Tostar las almendras enteras a 150 °C durante 20 minutos.

Picarlas toscamente con un cuchillo y **reservar**. **Preparar** el relleno de pasta de almendras y **escudillar** 30 g en aros de 4 cm de diámetro. **Congelar**. **Pesar** tres porciones de 20 g de masa de brioche para las trenzas. **Hacer** tres cilindros de masa de 30 cm de largo, **trenzarlos** y **enrollar** la trenza alrededor de un aro de 4 cm de diámetro. **Dejar levar** a 29 °C durante al menos 1 hora y media con el relleno de pasta de almendras en el centro. **Reservar** 10 minutos a 4 °C y **pintar**. **Esparcir** almendras tostadas trituradas sobre el relleno.

Hornear los brioches individuales durante 11 minutos a 180 °C. **Empapar** los brioches con el almíbar al salir del horno y **volver** a meterlos en el horno 1 minuto.

Espolvorear con azúcar nieve y **disponer** las almendras cantonesas por encima de los brioches.

Brioche para compartir:

Preparar la masa de brioche y **dejar levar** durante al menos 12 horas en la nevera a 3 °C.

Tostar las almendras enteras a 150 °C durante 20 minutos.

Picarlas toscamente con un cuchillo y **reservar**. **Preparar** el relleno de pasta de almendras y **escudillar** 180 g en aros de 8 cm de diámetro. **Congelar**. **Pesar** tres porciones de 120 g de masa de brioche para las trenzas. **Hacer** tres cilindros de masa de 50 cm de largo, **trenzarlos** y **enrollar** la trenza alrededor de un aro de 8 cm de diámetro. **Dejar levar** a 29 °C durante al menos 1 hora y media con el relleno de pasta de almendras en el centro.

Reservar 10 minutos a 4 °C y **pintar**. **Esparcir** almendras tostadas trituradas sobre el relleno.

Hornear los brioches grandes durante 15 minutos a 160 °C.

Empapar los brioches con el almíbar al salir del horno y **volver** a meterlos en el horno 2 minutos. **Espolvorear** con azúcar nieve y **disponer** las almendras cantonesas por encima de los brioches.

