

.....
NOROHY 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

BRIOCHE GOBA VAINILLA-FRAMBUESA



PARA 6 CUBOS

MASA PARA BRIOCHE DE VAINILLA

Harina T65.....	480 g
Harina T55	480 g
Huevos enteros.....	385 g
Leche entera UHT.....	210 g
Sal	20 g
Levadura ecológica	34 g
Azúcar	135 g
Mantequilla seca 84 %.....	340 g
Vainilla en polvo BIO de Madagascar NOROHY	12 g

Utilizar huevos bien fríos. **Mezclar** con la palma de la mano todos los ingredientes excepto la mantequilla durante unos 5 minutos.

Amasar en la batidora durante unos 10 minutos a velocidad 2. **Incorporar** la mantequilla progresivamente hasta que se despegue la masa. Cuando se termine de amasar, la masa debe estar a 24°C. **Dejarla levar** durante 2 horas a temperatura ambiente. **Trabajar** la masa, **extenderla** en una bandeja y cubrir con un plástico. **Reservar** en la nevera.

Cortar piezas, **bolearlas** o **darles forma** según la preparación. **Dejar levar** durante 2 horas a 25°C.

BRIOCHE DE VAINILLA Y FRAMBUESA

Brioche de vainilla.....	2100 g
INSPIRATION Frambuesa	300 g

Batir ligeramente la cobertura Inspiration Frambuesa para **calibrar** los trozos.

Preparar los cubos encamisándolos con papel de cocción. **Untar con mantequilla** y **espolvorear** azúcar y vainilla en polvo.

Pesar 300g de brioche y añadir 50g de Inspiration. **Bolear** y **colocar** en los cubos.

Dejar levar unas 2 horas a 25°C y hornear a 165°C durante 40-50 minutos.



UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

Un brioche sorprendente y exquisito que alía las notas aciduladas de la frambuesa y el dulzor de la vainilla.

