

.....  
**NOROHY** 

• UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

## BRIOCHE GOBA VANIGLIA-LAMPONE



PER 6 CUBI

## IMPASTO PER BRIOCHE ALLA VANIGLIA

Farina 1.....	480 g
Farina 0.....	480 g
Uova intere.....	385 g
Latte intero UHT.....	210 g
Sale.....	20 g
Lievito biologico.....	34 g
Zucchero semolato.....	135 g
Burro secco 84%.....	340 g
Vaniglia in polvere Bio Madagascar <b>NOROHY</b> .....	12 g

**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.

**Incorporare** gradualmente il burro fino a ottenere un impasto non appiccicoso. Una volta terminata la fase di impasto, la temperatura dev'essere di 24°C. **Lasciare lievitare** per 2 ore a temperatura ambiente. **Ripiegare** l'impasto, **stenderlo** su una teglia, coprendolo con della plastica. **Conservare** in frigorifero.

**Ritagliare** dei pezzi, **farne delle sfere** o **modellarli** in base alla preparazione. **Lasciar lievitare** 2 ore a 25°C.

## BRIOCHE VANIGLIA-LAMPONE

Brioche vaniglia.....	2 100 g
<b>INSPIRATION Lampone VALRHONA</b> .....	300 g

**Mixare** leggermente il cioccolato Inspiration lampone per **calibrare** i pezzi.

**Preparare** i cubi foderandoli con carta da forno. **Imburrarli** e **spolverare** con zucchero semolato e vaniglia in polvere.

**Pesare** 300g di brioche, quindi aggiungere 50g di Inspiration. **Creare delle palline** e **collocarle** in degli stampi a forma di cubo.

**Lasciar lievitare** per circa 2 ore a 25°C poi infornare a 165°C per 40/50 minuti.



### UNA PAROLA SULLA RICETTA

*Una brioche sorprendente e golosa, che unisce le note acidule del lampone alla dolcezza della vaniglia.*

