

.....

# METEORITOS



CALCULADA PARA 12 UDS.

## BRIOCHE DE VAINILLA Y RON

Masa madre .....	230 g
Levadura orgánica .....	3,5 g
Harina de sémola .....	210 g
Azúcar .....	50 g
Sal .....	6 g
Nata fresca espesa .....	70 g
Huevos enteros .....	70 g
Azúcar .....	50 g
Mantequilla seca 84 % .....	85 g
Extracto de vainilla Bourbon bio <b>NOROHY</b> .....	9 g
Ron oscuro .....	17 g

En un vaso de batidora **poner** la masa madre, la levadura, la sal, la nata espesa y los huevos. Con el gancho, **amasar** durante 3 minutos en primera velocidad y 5 minutos en segunda velocidad. **Añadir** poco a poco el azúcar y la mantequilla. Por último, **añadir** extracto de vainilla y ron. **Dejar de amasar** cuando alcance 24 °C. **Dejar levar** 2 horas. **Trabajar la masa** y reservarla a 4 °C durante 12 horas.

## MASA MADRE

Harina de sémola .....	140 g
Leche entera UHT .....	85 g
Levadura orgánica .....	3,5 g

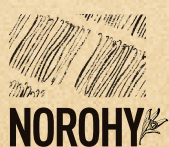
**Mezclar** en la batidora con la pala la harina, la leche fría y la levadura. **Dejar fermentar** 3 horas a temperatura ambiente.

## MACARONADE

Harina de almendra extrafina SOSA .....	30 g
Azúcar .....	50 g
Almidón de maíz .....	8 g
Aceite de girasol .....	4 g
Claras .....	40 g

**Mezclar** todos los ingredientes.

Receta ofrecida por:



Una receta original de:  
Rémi Montagne, Chef pastelero ejecutivo, y Baptiste Sirand,  
Chef pastelero en la École Valrhona

  @norohyvainille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:  
Studio des fleurs



## STREUSEL DE ALMENDRA (ESENCIALES)

Azúcar moreno .....	45 g
Harina de almendra extrafina SOSA .....	45 g
Harina T55 .....	45 g
Mantequilla seca 84 % .....	45 g

**Mezclar** en una batidora con la pala el azúcar moreno, la almendra en polvo, la harina, la mantequilla y la sal hasta obtener una textura arenosa.

**Repartir** de manera regular el streusel sobre una tela de silicona.

**Hornear** a 160 °C.

## MONTAJE Y ACABADO

**Realizar** la macaronade y el crumble de almendra, y hornear a 150 °C durante 10 minutos.

**Dar forma** a la masa en 12 brioques de 60g.

**Bolear** los brioques y ponerlos en un flexipan microperforado de Ø 7,7 cm y 2 cm de altura (ref. Demarle SF1675).

**Dejar levar** 27 °C durante 3 horas.

**Dejar** 10 minutos a 4 °C.

**Escudillar** con una manga sin boquilla 10g de macaronade sobre todo el brioche y espolvorear 12g de crumble de almendra.

**Hornear** a 180 °C durante 10 minutos.

**Dejar** enfriar y espolvorear azúcar glas.