

Babka con crema de untar




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Babka con crema de untar

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para un molde de cake de 8 x 30 x 8 cm.

BABKA

200 g Harina T45
25 g Azúcar
4 g Sal
6 g Levadura fresca
120 g Leche entera
50 g Mantequilla
25 g Yemas
190 g **CREMA DE UNTAR**

BABKA

Sacar la mantequilla de la nevera.

Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla y la crema de untar. Amasar en la batidora durante unos 5-7 minutos y agregar la mantequilla poco a poco hasta que la masa se desprege de las paredes de la cubeta. Idealmente, la temperatura de la masa debe estar entre 24 y 25 °C al final del amasado.

Bolear la masa, colocar en un bol grande y cubrir con un trapo limpio. Dejar levar la masa entre 35 y 40 minutos a temperatura ambiente.

MONTAJE

CREMA DE UNTAR

Avellanas tostadas

PEPITAS DE CHOCOLATE

CON LECHE

Trabajar la masa y extender en un rectángulo de 30cm de largo por 24cm de ancho.

Extender **CREMA DE UNTAR** en toda la superficie y enrollar.

Reservar en la nevera durante 15 minutos.

Cortar el rollo a lo largo en dos partes y trenzar como un brioche.

Colocar la masa en el molde engrasado con mantequilla y dejar levar durante aproximadamente una hora y media, idealmente a 26 °C.

Pintar con yema de huevo y hornear a 160 °C durante 25 minutos en horno ventilado.

Consejos del chef

Cuando se vaya a consumir, se puede extender un poco de **CREMA DE UNTAR** en la rebanada de babka para los más golosos. También se pueden añadir avellanas tostadas o **PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE**.