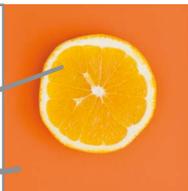




SIGNATURE
FRUIT



B

RIOCHE DE MANZANA Y ARÁNDANO



Receta original de
Christophe NIEL



g

RECETA PARA 2 TARTAS DE Ø 22 CM

MASA DE BRIOCHE

HARINA DE FUERZA O T65	250
AZÚCAR	30
SAL	6
LEVADURA	10
HUEVOS	160
MANTEQUILLA	125

Amasado

Fresar la harina, la sal, el azúcar y los 2/3 de los huevos muy fríos y la levadura. Añadir el resto de los huevos 1 minuto después para que el brioche adquiera cuerpo. Amasar de 5 a 10 minutos; la masa se tiene que despegar de la cuba. Añadir progresivamente la mantequilla pomada. La masa debe despegarse de nuevo.

Fermentación

Dejar que adquiera volumen a temperatura ambiente durante 1 hora. Estirar y plegar la masa, incorporarla en un recipiente, cubrirla con un plástico y dejarla en el frigorífico hasta el día siguiente. Al día siguiente, dividir y moldear la masa de la forma deseada.

INSERT DE MANZANA Y ARÁNDANOS

MANZANA	250
COMPOTA DE ARÁNDANO RAVIFRUIT	250
AZÚCAR	50
PECTINA NH	5
ZUMO DE LIMÓN	25

Mezclar las manzanas cortadas en dados con la compota de arándanos. Calentarlo todo a 50°C y añadir la mezcla de azúcar y pectina. Cubrir y cocerlo todo 5 minutos a fuego lento. Fuera del fuego, añadir el zumo de limón. Verter de inmediato en 2 flexipans de 180 mm de diámetro. Introducir en el frigorífico.

CRUMBLE DE AVELLANAS

MANTEQUILLA	15
AZÚCAR MORENO	15
AVELLANA EN POLVO	15
HARINA	15

Mezclar todos los ingredientes y desmigarlos con los dedos. Incorporar en una placa. Conservar en el frigorífico.

GLASEADO DE ARÁNDANOS

PURÉ DE ARÁNDANO RAVIFRUIT	140
AGUA	75
GLUCOSA	40
PECTINA NH	3
AZÚCAR	40

Calentar a 50°C el puré de arándanos, el agua y la glucosa. Añadir batiendo la mezcla de azúcar y pectina. Hervirlo todo 1 minuto. Enfriar 4 horas como mínimo a 4 °C. A continuación, calentar a 40 °C, mezclar y glasear.

Coger 2 pastones de 250 g de masa de brioche y aplanar en un círculo con mantequilla de Ø 22 cm. Dejar que adquiera volumen durante 1 hora aproximadamente a 26°C. Dorar el contorno del círculo y esparcir el crumble. Incorporar el insert congelado de manzana/arándano en el centro presionando ligeramente. Hornear de inmediato unos 20 minutos a 150 °C en horno ventilado o a 200 °C en horno de solera. Enfriar. Cubrir con el glaseado de arándanos.

