

# Akademia Tortu

## Przepis na brioche

Ilość porcji: ~ 30 brioszek fi 6 cm

### Składniki

#### Brioche

- 500 g mąki wysokoglutenowej (np do pizzy - z jednego rodzaju zboża, bez domieszek)
- 300 g jajek
- 23 g świeżych drożdzy
- 60 g cukru
- 5 g drobnej soli
- 400 g masła min 82%

#### Pralina orzechowa

- 150 g orzechów macadamia
- 100 g orzechów włoskich
- 125 g drobnego cukru
- 50 g wody

#### Craquelin kakaowy (kruszonka)

- 50 g masła
- 60 g cukru brązowego trzcinowego
- 50 g mąki
- 10 g kakao
- 20 g orzechów np pekan czy makadamia
- 10 g [Cacao Nibs](#) (opcjonalnie)

### Instrukcje

## **Brioche**

1. Do misy miksera dodajemy mąkę, jajka, cukier i drożdże. Miksujemy na wolnych obrotach stopniowo zwiększając do obrotów 3 stopnia hakiem (typ mieszadła).
2. około 10 minut przed dodaniem, wyciągamy z lodówki masło. Ono nie ma być w temperaturze pokojowej, tylko lekko miękkie. Masło kroimy na małe kosteczki. Po około 30 minutach stopniowo dodajemy masło, dalej miksując. Miksujemy aż ciasto będzie gładkie i jednolite.
3. Ciasto zostawiamy w ciepłym miejscu (25-30C) do wyrośnięcia.
4. Z wyrośniętego ciasta robimy kulki około 40 g każda. Wkładamy je do foremek i zostawiamy do wyrośnięcia.

## **Pralina orzechowa**

1. Wszystkie orzechy prażymy w 150 C przez około 10 minut.
2. Z cukru i wody robimy karmel i dodajemy orzechy.
3. Orzechy w karmelu przekładamy na silikonową matę.
4. Po wystygnięciu łamiemy i mielimy w malakserze na gładką masę.

## **Craquelin kakaowy**

1. Orzechy wymieszać z 20 g cukru.
2. resztę składników wymieszać.
3. Rozwałkować między foliami lub papierem do pieczenia na około 2 mm. Posypujemy orzechami z cukrem i ponownie rozwałkowujemy.
4. Zamrażamy.
5. Wykrawamy kółka o średnicy 6 cm (takiej samej jak wyrośnięte brioszki).

## **Montaż**

1. Na wyrośnięte kulki ciasta nakładamy krążki z kruszonki.
2. Odstawiamy na około 20 minut.
3. Piekarnik nagrzewamy do 200 C. Wstawiamy foremki o od razu zmniejszamy temperaturę do 170 C.
4. Pieczemy około 25 minut.
5. Po upieczeniu nadziewamy praliną.

## **Przydatne uwagi**

- Sól dodajemy do przepisów aby uwydatnić siatkę glutenową.
- Jak zrobić brioche kakaowe? Nic prostszego - aby zrobić intensywnie kakaowe brioche brioszki zamieniamy 100 g mąki na 100 g kakao. Jeśli chcemy aby były mniej intensywne w smaku, zmniejszamy gramaturę kakao, np 50 g kakao za 50 g mąki.
- Jeśli w trakcie mieszania ciasta uważamy aby miska nie zrobiła się ciepła, bo grozi to zwarzeniem ciasta. Ciasto nie powinno mieć więcej niż 16 C! Jeśli tak się dzieje, to natychmiast przerywamy mieszanie i wstawiamy do lodówki aby schłodzić. Po czym miksujemy dalej.
- Jak zrobić brioszki dla dzieci? Wystarczy użyć foremek o średnicy 4 cm. Można użyć rantów ([pierścieni do monoporcji](#)) o tej samej średnicy. Jeśli użyjecie mini rantów o wysokości 5 cm to wtedy trzeba dać 60 g ciasta jeśli chcecie aby upiekły się z "czapeczką", czyli wyszły ponad rancik.
- Jeśli zostanie Wam nadmiar craquelin (kruszonka) to można ją użyć jako chrupkiej warstwy w torcie. Można zamiast zwykłej mąki użyć mąki kukurydzianej (nie skorbii).
- Pamiętajmy aby dobrze posmarować foremki masłem lub [smarowidłem do blach](#), lub sprajem, bo inaczej może być problem aby brioszki wyszły z foremek bez uszkodzenia.