

Jednostavne Brioche Bublice s Komadićima Čokolade

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 50 minuta plus hlađenje i fermentacija

Razina : Napredna

Sastojci:

Brioche tijesto:

- Brašno tip 00 ili manitoba 250g
- Korica naranče 4g
- Korica limuna 4g
- Sol 4g
- Mlijeko 30g
- Svježi kvasac 15g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Žumanjci 20g (1 žumanjak srednje veličine)
- Maslac, omekšani 175g
- Kapljice od mliječne čokolade 100g

Ganache od mliječne čokolade:

- Mliječna čokolada 115g
- Slatko vrhnje 35% 55g
- Maslac 30g

Šećerna glazura:

- Šećer u prahu 100g
- Mlijeko 20g
- Šarene mrvice

Upute

1. Da biste napravili brioche tijesto stavite mlijeko u stakleni vrč, dodajte svježi kvasac i miješajte pjenjačom dok se ne otopi.
2. U samostojeći mikser s nastavkom u obliku kuke stavite brašno, koricu naranče, koricu limuna, vaniliju u prahu, sol i šećer. Miksajte na maloj brzini kako biste promiješali suhe sastojke. Zatim dodajte razmućeni kvasac, jaja i žumanjke i miješajte na srednjoj brzini otprilike 10 minuta dok tijesto ne postane glatko.
3. Postupno dodajte omekšani maslac i miksajte nekoliko minuta nakon svakog dodavanja dok se sve ne prožme. Zamotajte tijesto u više slojeva prozirne folije i ostavite ga u hladnjaku preko noći.
4. Ohlađeno tijesto stavite na pobrašnjenu površinu i malo ga spljoštite. Pospite komadiće mliječne čokolade po tijestu i umijesite ih. Podijelite tijesto na komade od 85g. Oblikujte svaki komad među dlanovima u oblik cilindra i stavite ih u okrugle kalupe promjera 6cm obložene masnim papirom. Ostavite brioche bublice na sobnoj temperaturi otprilike jedan sat da fermentiraju. Premažite bublice razmućenim jajetom i pecite ih na 180°C otprilike 15-20 minuta, dok ne porumene.
5. Da biste napravili ganache od mliječne čokolade otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Postupno dodajte toplo slatko vrhnje i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane sjajna. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Ostavite ganache na sobnoj temperaturi da se malo prohladi.
6. Da biste napravili šećernu glazuru stavite šećer u prahu u zdjelu. Dodajte mlijeko i miješajte pjenjačom dok ne dobijete glatku smjesu.
7. Izvadite sredinu briochea pomoću odstranjivača jezgre jabuke. Sačuvajte je za kasnije kada ćete je upotrijebiti da zatvorite brioche nakon punjenja. Napunite rupu ganacheom od mliječne čokolade s time da ostavite gornja 2-3cm praznim. Zatvorite rupu dijelom sredine koju ste prethodno uklonili. Glazirajte brioche šećernom glazurom, pospite ga šarenim mrvicama i čokoladnim kuglicama.
8. Eto, vaše slasne brioche bublice s komadićima čokolade su gotove! U slast!