

.....
NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BRIOCHE
FIORI D'ARANCIO E MANDORLA



CALCOLATA PER 14 PEZZI DA Ø 18 CM

IMPASTO PER BRIOCHE AI FIORI D'ARANCIO

Fior di farina	530 g
Farina di frumento tradizionale francese	530 g
Sale	20 g
Uova intere.....	420 g
Latte intero UHT.....	140 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	95 g
Zucchero semolato.....	150 g
Lievito biologico.....	40 g
Burro disidratato 84%.....	370 g
Peso totale.....	2 295 g

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola dello sbattitore, tranne il burro. **Impastare** per 5 minuti alla prima velocità. **Impastare** per 7 minuti alla seconda velocità, quindi **incorporare** il burro alla prima velocità fino a ottenere un impasto omogeneo. La temperatura dell'impasto deve essere di 25°C.

Lasciar lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente.

RIPIENO DI PASTA DI MANDORLE FIORI D'ARANCIO

PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 70%	980 g
Albumi.....	50 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	120 g
Peso totale.....	1 150 g

Con uno sbattitore dotato di frusta piatta, **stendere** la pasta di mandorle incorporando gli albumi e l'acqua di fiori d'arancio a poco a poco. **Conservare** in frigorifero.

DORATURA CON PANNA

Tuorli.....	320 g
Panna UHT 35%.....	80 g
Peso totale.....	400 g

Mescolare insieme tutti gli ingredienti.

BAGNA AI FIORI D'ARANCIO NOROHY

Acqua minerale	250 g
Zucchero semolato.....	30 g
Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar NOROHY	3 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	15 g
Peso totale.....	298 g

Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero e la pasta di vaniglia.

Aggiungere l'acqua di fiori d'arancio.

Conservare in frigorifero.

-	QB
Mandorle bianche intere SOSA	QB
Mandorle cantonesi caramellate SOSA	QB

Montaggio e finitura

Brioche individuale:

Preparare l'impasto per brioche e **lasciar lievitare** per almeno 12 ore in frigorifero a 3°C.

Tostare le mandorle intere a 150°C per 20 minuti. **Tritarle** grossolanamente con un coltello e **metterle da parte**.

Preparare il ripieno con la pasta di mandorle e **disporre** 30 g in dei cerchi di 4 cm di diametro. **Congelare**. **Pesare** tre pezzi di impasto per brioche da 20 g per le trecce. **Modellare** tre filoni lunghi 30 cm, **realizzare** l'intreccio e **avvolgerlo** attorno a un cerchio di 4 cm di diametro. **Lasciar lievitare** a 29°C per almeno 1 ora e 30 minuti con il ripieno di pasta di mandorle al centro. **Lasciare** a 4°C per 10 minuti. **Dorare**. **Cospargere** il ripieno di mandorle tostate tritate.

Cuocere per 11 minuti le brioche individuali a 180°C. A fine cottura, **bagnare** le brioche con lo sciroppo, quindi **rimetterle** in forno per 1 minuto.

Cospargere la neve decorativa, quindi **disporre** le mandorle cantonesi sulle brioche.

Brioche da condividere:

Preparare l'impasto per brioche e **lasciar lievitare** per almeno 12 ore in frigorifero a 3°C.

Tostare le mandorle intere a 150°C per 20 minuti. **Tritarle** grossolanamente con un coltello e **metterle da parte**.

Preparare il ripieno con la pasta di mandorle e **disporre** 180 g in dei cerchi di 8 cm di diametro. **Congelare**. **Pesare** tre pezzi di impasto per brioche da 120 g per le trecce. **Modellare** tre filoni lunghi 50 cm, **realizzare** l'intreccio e **avvolgerlo** attorno a un cerchio di 8 cm di diametro. **Lasciar lievitare** a 29°C per almeno 1 ora e 30 minuti con il ripieno di pasta di mandorle al centro.

Lasciare a 4°C per 10 minuti. **Dorare**. **Cospargere** il ripieno di mandorle tostate tritate.

Cuocere le brioche a 160°C per 15 minuti.

A fine cottura, **bagnare** le brioche con lo sciroppo, quindi **rimetterle** in forno per 2 minuti. **Cospargere** la neve decorativa, quindi **disporre** le mandorle cantonesi sulle brioche.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA