

Fiore di pan brioche al cioccolato

Questo dolce, dalla forme di fiore, è molto scenografico ma abbastanza semplice da preparare. Si tratta di 4 dischi di pasta sovrapposti, tagliati a spicchi poi arricciati a formare un fiore; il ripieno è a piacere, io ho usato una ganache al cioccolato, ma si può usare la Nutella o anche la marmellata.



Ingredienti (10-12 porzioni)

Per la pasta:

- 300 gr farina Manitoba
- 300 gr farina 00
- 1/2 panetto di lievito di birra
- 220 gr latte (+ un poco per spennellare)
- 50 gr burro
- 80 gr zucchero semolato
- 2 uova intere
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la crema ganache:

- 200 gr cioccolato fondente
- 200 ml panna fresca

Preparare la ganache:

Mettere a bollire la panna in un pentolino, nel frattempo grattugiare il cioccolato fondente. Appena la panna bolle spegnere il fuoco, versare nel pentolino il cioccolato,

attendere circa 20 secondi dopodichè mescolare con un leccapentole fino a fare sciogliere uniformemente tutto il cioccolato. Lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente, passando anche se necessario una mezz'ora in frigorifero. La crema non deve colare ma essere abbastanza rappresa da poterla spalmare comodamente.

Preparare la pasta:

Sciogliere il lievito in un goccio di latte (tiepido), unirlo alla farina e iniziare a impastare, aggiungere burro e zucchero, le 2 uova una per volta, l'estratto di vaniglia e il latte. Impastare bene finchè la pasta non incorda (se usate un'impastatrice con il gancio) o comunque finchè non appare ben uniforme e priva di grumi. L'impasto deve essere umido ma non appiccicoso.



Lasciare lievitare circa 45 minuti in una ciotola coperta con pellicola.

Dividere l'impasto in 4 parti uguali, e con il mattarello stendere ciascuna porzione in un cerchio di spessore circa 2 mm (verranno dischi di circa 30cm di diametro). Controllare che i cerchi siano tutti uguali, nel caso aiutandosi con un disco di carta da forno largo come il primo disco di pasta, per stendere i successivi 3 tutti dello stesso diametro.

Formare il fiore:

Su una teglia ricoperta con carta forno appoggiare il primo disco di pasta e farcirlo con 1/3 della ganache.



Adagiarvi sopra il secondo disco facendo combaciare bene i bordi, farcire con un altro strato di ganache, e proseguire fino all'ultimo disco, che però non andrà farcito in superficie. Con un coltello affilato praticare in totale 16 tagli, lasciando il centro intatto (tagliare prima in 4, poi a metà ciascuno spicchio poi nuovamente a metà, per farli tutti uguali, come in foto).



Prendere la punta di 2 spicchi vicini tra pollice ed indice (uno spicchio per ogni mano) ed arrotolare facendo due giri e mezzo verso l'esterno (con la sinistra in senso antiorario e con la destra in senso orario); dopo l'ultimo giro ci si ritroverà con gli spicchi in posizione verticale; unire le 2 punte di ciascuno spicchio tra di loro, poi le punte dei due spicchi insieme; in ultimo ripiegare le punte sotto al petalo dando così una forma arrotondata. Ecco un video del procedimento (quella nel video è la versione salata, che trovate qui) : FIORE

Una volta terminati gli 8 petali lasciare lievitare, coperto con pellicola, per circa 2 ore.



Preriscaldare il forno (statico) a 180°, spennellare tutta la superficie del dolce con un po' di latte e infornare per circa 20-25 minuti, o finchè la superficie non risulta dorata ma non troppo scusa. Una volta freddo, decorare a piacere con zucchero a velo.