



BIZCOCHO DE MOUSSE DE BRIOCHE CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Desayuno | Todo el año

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🥞🥞🥞

Para 2 bizcochos de mousse de brioche.

1 bizcocho es para 6-8 personas.

INGREDIENTES

PRALINÉ FEUILLETINE

- 68 g de feuilletine
- 119 g de praliné de almendra
- 50 g de manteca de cacao (fundida)
- 14 g de mantequilla (fundida)

CORAZÓN CENTRAL DE NUTELLA®

- 250 g de Nutella®

MOUSSE DE BRIOCHE TOSTADO

- 90 g de brioche tostado (cortado en cubitos de 1 cm)
- 192 g de leche
- 70 g de yemas de huevo
- 38 g de azúcar granulado
- 8 g de hoja de gelatina
- 193 g de nata
- 12 avellanas grandes (tostadas)

UTENSILIOS

- Recipiente para mezclar
- 2 alfombrillas de silicona
- Espátula
- Rodillo
- Regla
- Cuchillo de cocina
- Hoja de acetato y cinta
- Tijeras
- Olla mediana
- Batidora de mano con accesorio de batidor
- Colador fino
- Recipiente para mezclar
- Manga de repostería y boquilla plana de 1,5 cm
- 4 moldes de brioche de 15 cm (largo) x 8 cm (ancho) x 5 cm (alto)
- Pulverizador spray con manteca de cacao y colorante

de Dominique Ansel, Mejor Chef Pastelero del Mundo en 2017

PROCEDIMIENTO

Forrar el fondo y los laterales de los moldes de brioche con la hoja de acetato.

PRALINÉ FEUILLETINE

En el recipiente para mezclar, combinar las piezas de feuilletine con el praliné de almendras y la manteca de cacao fundida. Remover bien con la cuchara resistente al calor hasta que las piezas de feuilletine queden totalmente cubiertas.

Añadir la mantequilla fundida y mezclar a fondo.

Utilizando una espátula, trasladar la feuilletine sobre una alfombrilla de silicona. Colocar una segunda alfombrilla de silicona por encima. Utilizando el rodillo, amasar la hoja de feuilletine hasta obtener un grosor de 3 mm.

Retirar la alfombrilla de silicona superior. Y con una regla, determinar un rectángulo algo más pequeño de 8 x 15 cm. Usar un cuchillo de cocina y cortar un rectángulo para cada bizcocho poco a poco. Si se va a utilizar después, enrollar y guardar a temperatura ambiente.

CORAZÓN CENTRAL DE NUTELLA®

Cortar 4 tiras de hoja de acetato de unos 13 cm de largo por 7 cm. Se utilizarán 2 tiras por cada bizcocho.

Coger 2 tiras de acetato y unir las a lo largo. Doblar los 2 extremos abiertos hacia el centro para que adopte la forma de un corazón tubular. Pegarlo con la cinta.

Usar un trozo de film transparente para cerrar un extremo del tubo de acetato.

Rellenarlo de Nutella® con la manga de repostería. Ponerlo en el congelador en posición vertical durante varias horas hasta que esté lo bastante sólido para desmoldar.

MOUSSE DE BRIOCHE TOSTADO

En una olla mediana y a fuego medio, calentar la leche hasta ebullición. Una vez hervida, quitar la olla del fuego y poner los trozos de brioche tostado con la leche. Tapar el recipiente con film transparente y dejar que repose unos 15 minutos para que se impregne.

Una vez impregnado el brioche, utilizar una batidora de mano para mezclar los

trozos de brioche tostado durante 1-2 minutos hasta que estén bien mezclados.

Pasar por un colador fino para quitar los trozos de brioche sobrantes.

En un recipiente pequeño lleno de agua helada, colocar las hojas de gelatina hasta que queden totalmente sumergidas. De esta forma “se abren” y se hidratan adecuadamente.

Volver a colocar la leche, ahora con el brioche impregnado, en un recipiente mediano y llevarlo a ebullición.

Batir la leche con el azúcar en un recipiente mediano.

Verter suavemente la leche en las yemas, batiendo al mismo tiempo. Una vez vertida la mitad de la leche en la mezcla de huevo y esté templada, verter completamente la mezcla de huevo en la leche restante en el recipiente. A fuego medio, cocer la mezcla de leche y huevo hasta que alcance los 85 °C, batiendo con fuerza. Solamente recubrirá el dorso de una cuchara. Ya tenemos lo que se denomina una crema inglesa.

Retirar la gelatina del agua helada, exprimiendo cualquier exceso de agua. Y añadirla a la crema inglesa.

Batir la mezcla a media velocidad con una batidora con accesorio de batidor puesto hasta que formen picos suaves.

Con una espátula, incorporar la nata en 3 partes a la crema inglesa hasta que quede bien mezclada.

Una vez hecha la mousse, debe utilizar al instante.

MONTAJE

Colocar los rectángulos de feuilletine en la base de cada molde forrado ya con la hoja de acetato.

Rellenar hasta 1/3 con la mousse usando una espátula y apretando hacia los lados del acetato para evitar que aparezcan burbujas. Poner rápidamente en el congelador durante 3 minutos para endurecer medianamente.

Retirar el acetato del corazón central de Nutella® y colocarlo en el centro de la mousse con la punta del corazón tocando la base de feuilletine.

Rellenar el resto con la mousse hasta 1 cm del borde superior del molde de brioche. Espolvorear medias avellanas tostadas por encima (unas 12 por bizcocho). Poner en el congelador para endurecer ligeramente por unos 3 minutos.

Trasladar parte de la mousse de brioche a una manga de repostería con boquilla de 1,5 cm. Crear 6 grandes cúpulas encima de cada bizcocho simbolizando las 6 pequeñas bolas de brioche.

Hacer lo mismo para el segundo bizcocho.

Poner el bizcocho entero en el congelador hasta que se solidifique completamente. Puede tardar varias horas.

Una vez bien solidificado, extraerlo suavemente de su molde.

Usando un pulverizador que contenga colorante alimentario naranja y marrón, y manteca de cacao fundida, pulverizar ligeramente hasta que parezca un brioche dorado.

Dejar que el bizcocho se vaya enfriando en la nevera durante unas horas.

Dejar que el bizcocho recupere la temperatura ambiente durante unos 15 minutos para obtener la textura óptima de Nutella®. Cortar para servir.