

Le Kinder Brioss fatte in casa

Avete mai pensato di realizzare le golose “Kinder Brioss” in casa vostra e soprattutto con le vostre mani? Spinto da una serie di richieste da parte di amici e parenti ho voluto sperimentare una di quelle ricette che ritenevo le più credibili e vicine all’originale. Per la crema al latte ci sono diverse versioni, c’è chi utilizza il latte condensato e chi invece fa bollire il latte e ci aggiunge la farina e lo zucchero. La panna montata invece è l’ingrediente in comune a tutte le ricette e che viene aggiunta alla crema di latte quando quest’ultima si è raffreddata.

La ricetta che sto per proporvi è per una teglia rettangolare 35x25 cm e per 16 merendine.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero extra fine
- 40 gr di margarina (o in alternativa il burro)
- 20 ml di olio di girasole o semi
- 170 ml di latte intero
- 12 gr di lievito di birra
- 2 tuorli d’uovo (non freddi)
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia oppure 1 bustina di vanillina

Per la crema al latte:

- 200 ml di latte intero
- 50 gr di zucchero extra fine
- 20 gr di amido di mais o riso
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia

- 200 ml di panna per dolci (da montare)

Per la finitura:

- cioccolato fondente q.b. per creare le strisce

Procedimento:

Per prima cosa in una planetaria mettete il latte intiepidito con il lievito di birra e scioglietelo del tutto aiutandovi con una spatola in silicone.



Aggiungete lo zucchero, il burro ammorbidito, i tuorli e l'olio e impastate il tutto con il gancio "foglia". Se non disponete di una planetaria potete utilizzare la frusta a mano. Aggiungete la vaniglia e mescolate ancora.



Preparate in un'altra ciotola la farina con il sale. Incorporate la farina poco per volta al composto precedente e facendo andare la planetaria a velocità bassa fino a quando non avrete incorporato tutta la farina.



Staccate l'impasto dalla planetaria e versatelo sul tavolo da lavoro. Aiutandovi con un poco di farina impastate ripiegando la pasta su se stessa per un paio di volte (per dare forza all'impasto)



e poi fatene una palla che andrete a far lievitare in una ciotola con coperchio per circa 1.5 ora. Consiglio di far lievitare nel forno con solo la luce accesa in modo tale che si crei la temperatura ottimale per lo sviluppo.



Trascorso il tempo della lievitazione riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello a sufficienza per coprire la teglia rettangolare. Ricoprite con della pellicola trasparente e rimettetelo a lievitare in forno con luce accesa per un'altra ora e mezza.



Trascorsa la seconda lievitazione cuocete in forno statico e preriscaldato a 170° C per circa 25 minuti. Una volta pronta lasciatela raffreddare completamente.

Nel frattempo potete preparare **la crema al latte**. In un pentolino portate ad ebollizione il latte. Appena inizia a bollire abbassate il fuoco e versateci sempre mescolando l'amido, lo zucchero e la vaniglia. Continuate poi a cuocere a fuoco basso e sempre mescolando fino ad addensarla per bene. Spegnete subito il fuoco e lasciate raffreddare la crema. Una volta raffreddata o comunque non appena la temperatura è scesa sotto i 30° potete incorporare la panna montata. Mescolate per bene in modo tale da omogenizzare il composto. Se vedete che ci sono dei grumi aiutatevi con le fruste elettriche. Mettete in frigorifero a riposare coperta da una pellicola trasparente.





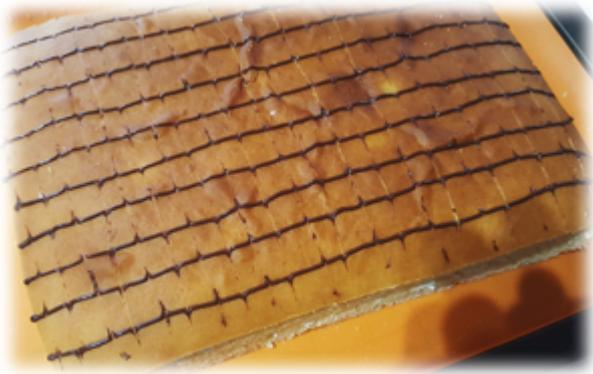
Riprendete la mega brioss rettangolare e tagliate via i bordi.



Ora la parte più difficile a mio avviso: tagliatela in tre strati. Farcite con due strati di crema al latte e richiudetelo.



Sciogliete il cioccolato fondente e versatelo in una sac à poche con beccuccio tondo (num. 001). Formate delle strisce sottili di cioccolato. Ora con uno stuzzicadente sbavate il cioccolato nel senso opposto per creare il famoso effetto tipico della Kinder Brioss.



Lasciate raffreddare la decorazione in cioccolato e per finire tagliate la mega brioss in merendine.



Charles