Girelle di Pasta Brioche in guscio con Crema al Limone

Una delle cose che più mi affascina quando utilizzo la pasta brioche è la possibilità di creare svariate forme. Piuttosto che le classiche brioches ripiene, i cosidetti “rolls” sono l’alternativa più veloce e semplice da farcire con delle creme, con delle confetture o marmellate, ecc. Nel mio caso ho voluto inserire le fette di pasta in pirottini da muffin, creando così una sorta di guscio e consentendo in cottura di svilupparsi in altezza. La farcitura di crema al limone contribuisce, oltre che a donare un gusto delicato e saporito, a mantenere l’impasto morbido più a lungo. Difatti si conservano bene per 3 giorni, meglio se chiusi in un contenitore ermetico.

Ingredienti per circa 10 girelle:

- 270 gr di farina Manitoba
- 1 uovo intero
- 50 gr di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia oppure 1 bustina di vanillina
- 3 gr di sale
- 50 gr di burro ammorbidito
- mezzo bicchiere scarso di latte (dove sciogliere il lievito di birra)
- 20 gr di lievito di birra fresco
- scorza grattugiata di mezzo limone
- scorza grattugiata di un quarto d’arancia (ne basta veramente poco)

Per la crema al limone (per questo tipo di prodotto):

- 200 ml di latte intero
- 5 cucchiai di zucchero semolato
- 2 tuorli d’uovo

- 3 cucchiai di amido di mais
- il succo di un limone bio filtrato + la sua scorza grattugiata
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (oppure 1 bustina di vanillina)

Preparazione:

In una planetaria con gancio per impastare oppure in una ciotola capiente (se lo fate a mano) unite la farina, il sale, la vaniglia, lo zucchero e le scorze grattugiate e mescolate. Unite il burro e l'uovo leggermente sbattuto.

Impastate il tutto aggiungendo il latte nel quale avrete disciolto il lievito di birra. Eventualmente aggiungete altro latte se notate che l'assorbimento dell'impasto risulta indietro e fino ad ottenere un panetto un poco appiccicoso ma ben cordato. Se usate la planetaria lasciate lavorare l'impasto a velocità media per circa 5 minuti, fino a quando non tenderà a staccarsi dal fondo risultando elastico. Se fosse ancora troppo appiccicoso aggiungeteci qualche cucchiaino di farina, ma senza esagerare in quanto deve comunque restare un impasto lucido, liscio e morbido.

Coprite la ciotola con della pellicola trasparente per alimenti e lasciate lievitare per almeno 2 ore, fino al suo raddoppio.





Dopo 2 ore di lievitazione

Nel frattempo preparate la crema al limone: in un pentolino lavorate i tuorli con lo zucchero fino a schiare. Poi aggiungeteci l'amido. Uniteci il succo del limone e la sua scorza e la vaniglia. Amalgamate il tutto aiutandovi con qualche cucchiaio di latte prelevato dai 200 ml. In un pentolino a parte portate a bollore il latte. Appena inizia a bollire versatelo sul composto precedente e riportate il tutto su fuoco medio e continuando a mescolare fino a quando non inizia ad addensarsi. Appena notate che la crema inizia a "scrivere" è pronta e va subito tolta dal fuoco. Copritela a contatto con della pellicola trasparente per alimenti e lasciatela raffreddare.
(La pellicola "a contatto" eviterà la formazione di goccioline, quindi di condensa, ma anche di parti secche ed inspessite che andrebbero poi a rovinare la viscosità della crema)



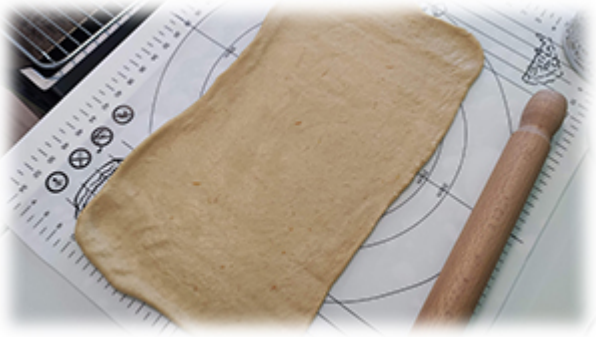


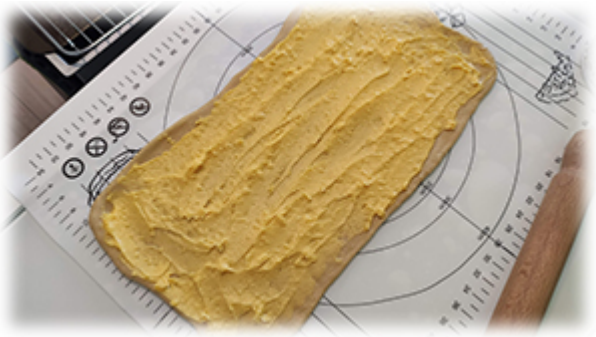




Trascorsa la prima lievitazione prelevate la pasta brioche e stiratela sul tavolo da lavoro aiutandovi con un mattarello formando un rettangolo. Piegatela in due e ristendetela, fate delle altre pieghe e ripetete l’operazione per almeno 4 volte. Questo procedimento darà molta più forza alla pasta.

Formate un bel rettangolo sottile (la pasta risulterà elastica ma non preoccupatevi, cercate solo di stenderla quanto possibile) e distribuiteci sopra la crema al limone (non calda) ed arrotolatela. Dividetela in fette larghe almeno 3 cm e distribuitele all’interno di pirottini per muffin con la parte tagliata rivolta verso l’alto.







Mettetele nel forno con solo la luce accesa e lasciatele lievitare per un’altra ora.



Togliete le girelle dal forno, accedetelo portandolo a 180° C in modalità statica e cuocete le girelle per circa 25 minuti.

Lasciatele raffreddare prima di gustarle, morbide e profumatissime.



Alla prossima ricetta,
Charles.

