



La Casa del Lievito

La brioche e il gelato



Brioche e gelato: uno dei migliori abbinamenti della storia.

In questa dispensa ti presento la mia nuova ricetta di brioche che ho voluto chiamare 'La brioche candita' perché, al posto dello zucchero, prevede l'utilizzo dello sciroppo usato per la conservazione della frutta candita, che spesso non si sa come utilizzare e permette di ottenere un ottimo prodotto, molto aromatico.

Se non hai lo sciroppo, ti spiegherò come realizzare un sostituto.

Oltre alla brioche, vedremo anche come realizzare facilmente a livello casalingo, un gelato alle creme ed uno alla frutta.

Fabio Franco

La brioche candita

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	1 kg di impasto
farina forte (W330/W370)	1000	436
lievito madre semisolido	250	109
lievito compresso	50	22
uovo intero	170	74
latte	280	122
burro	260	113
sciroppo di canditura	240	105
sale	20	9
scorza di limone grattugiata	20	9
polpa di vaniglia o caviale	3	1
totale impasto	2293	1000

Se vuoi fare i pangoccioli

Questo impasto è perfetto per fare i pangoccioli, in questo caso, una volta terminata la lavorazione, inserisci 120g/150g di gocce di cioccolato per ogni kg di impasto.

Il lievito madre in questa ricetta

La ricetta prevede la lievitazione mista con l'utilizzo di lievito compresso (lievito di birra fresco) e lievito madre semi-solido (con idratazione 75%), ma vista la minima differenza di idratazione rispetto ad altre tipologie di lievito madre, puoi usare anche lievito madre liquido o solido nelle stesse identiche quantità previste dalla ricetta, senza apportare nessuna modifica al peso degli altri ingredienti.

Il lievito madre deve essere rinfrescato e fatto raddoppiare, va bene anche se è stato rinfrescato il giorno prima e tenuto in frigo, l'importante è che abbia raggiunto il raddoppio del volume.

Se non hai il lievito madre

Il lievito madre in questa ricetta non ha la funzione di far lievitare l'impasto, ma solo di apportare miglioramenti dal punto di vista organolettico e strutturale, ne consegue che in caso di necessità puoi semplicemente ometterlo, sostituendo il peso previsto con il 50% di acqua e il 50% di farina, lasciando invariate tutte le altre voci e quantità della ricetta.



La Casa del Lievito

Lo sciroppo di canditura e come sostituirlo

Ciò che caratterizza questa ricetta è l'utilizzo dello sciroppo di canditura; lo sciroppo che viene utilizzato nella preparazione e nella conservazione della frutta candita; quello che preferisco è lo sciroppo di arancia.

Tecnicamente puoi utilizzare lo sciroppo di canditura di qualsiasi frutto, ma cambierà il sapore e in alcuni casi anche il colore del prodotto.

Se non hai lo sciroppo della canditura, puoi preparare un semplice sciroppo di acqua e zucchero, mettendo in un pentolino il 70% di zucchero e il 30% di acqua (es. 140g di zucchero con 60g di acqua), mettilo sul fuoco fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto, mescolando con un cucchiaino.

Spegni il fuoco, copri con pellicola e lascia raffreddare prima di utilizzarlo.

Prepara sempre un po' di sciroppo in più rispetto a quanto indicato sulla ricetta, perché una parte dell'acqua evaporerà, quindi rischi di non averne abbastanza, poi ovviamente, prima di impastare, peserai quello che ti serve, il resto potrai usarlo per dolcificare il caffè, spennellare le brioche all'uscita dal forno, o cose simili.

Lo sciroppo di acqua e zucchero apporterà la stessa quantità di zucchero rispetto allo sciroppo dei canditi, ma sarà meno aromatico.

Nel caso di utilizzo di questo sostituto, puoi aromatizzare maggiormente l'impasto aggiungendo oltre alla scorza di limone grattugiata, altrettanta scorza di arancia grattugiata.

Procedimento

Questo impasto non è particolarmente difficile, ma è comunque abbastanza ricco di ingredienti, quindi è bene seguire scrupolosamente le istruzioni che seguono, per portarlo a termine con successo.

Inizia l'impasto mettendo in macchina i seguenti ingredienti: farina, lievito madre, lievito compresso, latte, metà dell'uovo, sciroppo di canditura, scorza di limone grattugiata, polpa di vaniglia.

Quando l'impasto si sarà ben formato e avrà una bella struttura liscia, resistente ed elastica, inserisci l'uovo rimasto, in due volte.

Una volta assorbito completamente l'uovo, aggiungi il sale e il burro in tre volte, aspettando che la quantità inserita sia perfettamente assorbita prima di mettere quella successiva.

Nel caso tu stia facendo i pangoccioli, una volta terminato l'impasto inserisci le gocce di cioccolato a bassa velocità e falle incorporare completamente.

Metti l'impasto in un contenitore imburrato, appiattiscilo uniformemente sul fondo, segna il livello di partenza, coprilo e tienilo a temperatura ambiente, o al caldo se vuoi accorciare i tempi, fino a quando il suo volume sarà arrivato a circa 2,5 / 3 volte rispetto a quello iniziale.

A questo punto potrai passare alla formatura e cuocere a distanza di poco tempo.

In alternativa puoi anche realizzare l'impasto nel tardo pomeriggio, attendere che aumenti il suo volume del 50% per poi metterlo in frigorifero fino al mattino successivo.

Al mattino dovresti trovare l'impasto più che raddoppiato, quindi potrai procedere direttamente alla formatura, oppure se non avrà ancora raggiunto il volume di 2,5 / 3 volte rispetto a quello iniziale, lascialo un po' a temperatura ambiente per farlo finire di lievitare e poi procedi alla formatura.

La formatura delle brioche con il tuppo

La brioche con il tuppo è composta da due palline di impasto: una di dimensione maggiore, che costituisce il corpo principale ed una più piccola che va a formare il tuppo.

Rovescia l'impasto sul piano di lavoro senza farina, forma delle palline del peso di circa 70g per il corpo principale e altrettante del peso di 18g per il tuppo, pirlale entrambe e lasciale riposare 5 minuti.

Allunga leggermente quelle da 18g schiacciandole sul piano da una parte, formando una specie di goccia, pratica un foro da parte a parte in quelle da 70g, tenendo il foro aperto con tre dita da sotto, inserisci nel foro le palline da 18g allungate, dalla parte assottigliata e salda la parte inferiore in modo da fissarle a quelle più grandi così che non si stacchino durante la lievitazione e la cottura.

Disponile con la chiusura sotto, opportunamente distanziate su una teglia rivestita di carta da forno, falle lievitare coperte fino ad un volume leggermente superiore al doppio rispetto a quello iniziale prima di procedere alla cottura.

La formatura delle brioche semplici o dei pangoccioli

Rovescia l'impasto sul piano di lavoro senza farina, forma delle palline del peso di circa 90g o del peso che preferisci, pirlale e disponile con la chiusura sotto, opportunamente distanziate su una teglia rivestita di carta da forno.

Falle lievitare coperte fino ad un volume leggermente superiore al doppio rispetto a quello iniziale prima di procedere alla cottura.

La cottura

Prima di infornare, spennella delicatamente con una miscela al 50% di tuorlo e latte, questo ti aiuterà ad ottenere una superficie lucida, colorata e a favorire lo sviluppo durante la cottura.

Cuoci in forno statico a 180°/190° o ventilato a 160°/170°, per circa 13/15 minuti. È molto importante cuocere correttamente le brioche, perché una cottura insufficiente le farà sgonfiare all'uscita dal forno, mentre una cottura eccessiva le asciugherà più del dovuto e perderanno molta della loro sofficità e umidità, caratteristiche che le rendono estremamente gradevoli.

Se cotte correttamente, rimarranno morbidissime e tenderanno leggermente a sgonfiarsi, creando delle piccolissime grinze alla base.

La conservazione

Le brioche, una volta raffreddate, possono essere congelate all'interno di sacchetti in plastica alimentare, per poi essere consumate anche a distanza di molto tempo, mantenendosi in perfette condizioni.

Quando decidi di consumarle, puoi toglierle dal congelatore alla sera e lasciarle a temperatura ambiente nel loro sacchetto in plastica, per consumarle al mattino successivo, oppure puoi toglierle dal congelatore all'ultimo momento e scongelarle in pochi secondi nel forno a microonde.



Base gelato al mascarpone

Ingredienti	Quantità (in grammi)
tuorlo d'uovo	50
zucchero	80
mascarpone	500
panna liquida	200
totale ingredienti	830

Procedimento

Monta i tuorli con lo zucchero, utilizzando il Bimby con la farfalla, oppure una frusta elettrica o una planetaria con frusta.

Unisci gradualmente il mascarpone e mescola con la crema di uova, quindi versa a filo la panna liquida.

Versa il tutto in una teglia bassa e larga in silicone o alluminio usa e getta per facilitare il successivo distacco e metti in congelatore.

Una volta indurito, taglia a cubetti e frulla nel Bimby a velocità 6 per 40 secondi, poi manteca per 30 secondi a velocità 4 utilizzando la spatola.

In alternativa puoi realizzare il gelato nella gelatiera, mettendo il composto liquido e lavorandolo senza congelarlo preventivamente, fino ad ottenere la giusta consistenza.

Variante con uvetta e croccante

Se utilizzi il Bimby: appena frullato il gelato, prima di spatolarlo, unisci 50g di uvetta precedentemente messa in ammollo nel rum.

Se utilizzi la gelatiera: una volta raggiunta la giusta consistenza, unisci l'uvetta e mescola.

Rifinisci il gelato decorandolo con il croccante di mandorle a piacere.

Variante al caffè

Per la variante al caffè è necessario scaldare la panna e farvi sciogliere 25g di caffè solubile.

Lasciala raffreddare, uniscila alla crema di uova e mascarpone e procedi come sopra.



Variante tiramisù

Partendo dalla variante al caffè é possibile fare quella al tiramisù: prima di procedere alla mantecatura, aggiungi 8 savoiardi tagliati grossolanamente al coltello, quindi spatola delicatamente per 30 secondi con il Bimby per incorporare i biscotti al gelato, infine cospargi di cacao amaro.

Variegatura al caffè

Ingredienti	Quantità (in grammi)
caffè espresso	125
zucchero	50
amido di mais	8
burro	10
totale ingredienti	193

Procedimento

In un pentolino versa tutti gli ingredienti, metti sul fornello a fuoco medio, porta a ebollizione e fai sobbollire per alcuni minuti.

Trasferisci in una ciotola e fai raffreddare.

La variegatura puoi inserirla a mano nel gelato appena spatolato.



Il croccante alle mandorle

Ingredienti	Quantità (in grammi)
mandorle	100
zucchero semolato	200
totale ingredienti	300

Procedimento

Trita grossolanamente le mandorle e lasciale da parte.

Nel frattempo prepara un caramello a secco, quando il colore diventa biondo e color caramello aggiungi le mandorle tritate, amalgama e trasferisci il tutto su carta da forno, livellando.

Lascia raffreddare dopodiché taglialo con il coltello o frullalo.



Il gelato alla frutta di Giuseppe Palomba

Ingredienti (in grammi)	Quantità (in grammi)
frutti di bosco o altra frutta	500
zucchero	170
panna liquida	400
totale ingredienti	1070

Procedimento

Fai bollire i frutti di bosco, o altra frutta, assieme allo zucchero, per 2 o 3 minuti.

Se la fai bollire nel Bimby, attendi qualche minuto perché si raffreddi leggermente, prima di frullarla finemente e renderla una purea; puoi anche farla bollire in una casseruola e frullarla con un mixer.

Una volta raffreddata, aggiungi la panna liquida e metti a congelare in un contenitore in silicone o alluminio usa e getta.

Una volta indurito, taglia a cubetti e frulla nel Bimby a velocità 6 per 40 secondi, poi manteca per 30 secondi a velocità 4 utilizzando la spatola.

In alternativa puoi realizzare il gelato nella gelatiera, mettendo il composto liquido e lavorandolo senza congelarlo preventivamente, fino ad ottenere la giusta consistenza.

