

BRIOCHES ALLE MANDORLE E MARMELLATA AL CAFFÈ

Da quando ho il blog sto svuotando la casa di mia mamma, porto a casa piatti, bicchieri, tazze, posate.. cose a cui mai averi creduto di interessarmi, ha un sacco di servizi mai usati che le erano stati donati come regali di nozze, come usava una volta, è contenta se le porto via un po di cose così fa un po di "pulizia" dice lei!!!

Un giorno ha cercato di propinarmi anche due mega raccolte di mini libricini, altro regalo di nozze datato 1976, che contengono tantissime ricette divise per categoria, dalle salse ai liquori, le carni, la selvaggina, le marmellate.. davvero di tutto, la curiosità ha preso il sopravvento e ho iniziato a sfogliare.. mi hanno colpito diverse cose tra cui una fantastica marmellata al caffè, ottima davvero, ho pensato di usarla per questa brioches, al tutto ho aggiunto "una crema" fatta con farina di mandorle mescolata assieme al latte di mandorle, ma non il latte che si compra al supermercato, questo l'ho preso in Puglia loro lo mettono nel caffè e io l'ho trovato favoloso per questo ho riproposto l'abbinamento, adoro il caffè e la mia giornata non può iniziare senza, con questa brioche è davvero il massimo!!



**BRIOCHE ALLE MANDORLE
E MARMELLATA AL CAFFE'**
per circa 12 brioches

per il lievito

75 gr di farina manitoba
12 gr di lievito di birra
50 gr di acqua

per l'impasto

75 gr di farina manitoba
150 gr di farina 00
25 gr di zucchero semolato

80 gr di burro
35 gr di latte in polvere
80 gr di acqua tiepida
5 gr di sale
1 cucchiaino di miele
60 gr di uova
per il ripieno
marmellata al caffè*
60 gr di mandorle
80 gr di latte di mandorle
*marmellata al caffè
15 gr di caffè in polvere
400 gr di acqua
500 gr di mele
1/2 bacca di vaniglia
300 gr di zucchero
1 limone

*con questa dose otterrete una quantità superiore a quella necessaria per la ricetta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

Preparate il lievito sciogliendo il lievito nell'acqua tiepida e unite la farina, formate un'impasto omogeneo e mettete a lievitare almeno un'ora, fino al raddoppio dell'impasto.

Nel frattempo mettete tutti gli altri ingredienti nell'impastatrice e lavorate fino a raggiungere un composto omogeneo.

Aggiungete il lievito al centro dell'impasto e avviate l'impastatrice, lavorate finchè i due impasti saranno ben amalgamati, stendete un velo di farina sul tagliere e lavorate a mano l'impasto, risulterà abbastanza appiccicoso ma non aggiungete farina, basterà lavorarlo un po'.

Mettere a lievitare un'ora e mezza coperto con un canovaccio. Amalgamate la farina di mandorle con il latte di mandorle creando una crema densa.*

Riprendete l'impasto stendetelo in due rettangoli di circa 30x20 stendete un velo di crema alla mandorla e sopra la marmellata al caffè. Arrotolate nel senso della lunghezza e mettete in freezer a rapprendere, quando il rotolo sarà abbastanza sodo tagliatelo a rondelle larghe circa 3 cm, imburrate degli stampini monodose in alluminio disponete in ognuno due rondelle, o anche una sola in base a quanto volete grandi le vostre brioches, lasciate lievitare almeno due ore e cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Fate raffreddare e a piacere spolverate con zucchero a velo.*se non avete il latte di mandorle indicato a mio avviso potete frullare 3-4 mandorle amare, a seconda del vostro gusto, assieme alla farina di mandorle e aggiungere acqua o latte dove avrete fatto sciogliere un po di zucchero. Questo perchè il latte che uso io ha un sapore dolce ma leggermente amaro.





ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivivere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Silvia



BUON NATALE A TUTTI VOI CHE PASSATE DA QUI!!!!