

Panecillos Brioche con Frutos Secos rellenos de Crema de Foie



Panecillos
Brioche

con Frutos Secos y Crema de Foie

Me acordé de repente de mis fiestas de cumpleaños mientras preparaba la [Red Velvet](#) que me había pedido mi niña para soplar sus 17 velas.

Mucho han cambiado las cosas desde aquellas interminables tardes estivales en las que el 19 de agosto, my birthday, parecía no llegar nuuuuunca.

Me encantaba celebrar mi cumple e invitar a mis amigos del verano a una merienda preparada por mi madre, en la que no faltaban la tarta de Merengue y yema tostada (la favorita de mi padre) y una bandeja enorme de bocadillos de pan de brioche a los que llamábamos «Pan de Viena» y pensaba yo que era porque la pastelería dónde los encargaban cada año se llamaba así. Ángelico.

Tres docenas de esponjosos bollos de los que tan sólo una veintena llegaban a las 6 de la tarde, tras ponerlos a salvo de mi querido hermano Luis.

Decidí preparar yo misma los tiernos brioches yes alucinante como la elaboración de una simple receta puede llevarte tan atrás en el tiempo. Hacerte sentir e incluso emocionar, evocando y añorando tal vez la felicidad de aquellos días.

Pero los he tuneado, como casi todo, porque la receta tradicional la encuentras a patadas en la red. Así que, fiel a mi estilo, os traigo mi particular versión de unos panecillos a los que he añadido frutos secos y un delicioso relleno de crema de foie.

Aquí os dejo la receta (para hacer con o sin Thermomix).

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes.



Panecillos Brioche con Frutos Secos rellenos de Crema de Foie

Ingredientes

Para 30 Bollitos

30 g de levadura fresca de panadería

90 ml de leche

60 g de azúcar

3 Huevos L.

500 g de harina de Fuerza

120 g de mantequilla (a temperatura ambiente).

1 pizca de sal.

200 gr. de Frutos secos Tostados con un toque de Salsa de Soja.

1 Yema de Huevo

20 gr. de Agua Mineral.

Para la Crema del relleno

500 ml. de Nata especial para Montar (33% Materia Grasa).

200 gr. de Foie de Oca.

20 gr. de Azúcar.

Ralladura de piel de Naranja.

Material Extra

Thermomix*

pincel plano.

Papel de Horno.

Batidora de varillas.

Bol mediano.

Manga pastelera desechable.

Boquilla Estrellada.









*Si no tienes Thermomix o amasadora, en un par de boles puedes hacer tu masa de brioche a mano de la siguiente forma:

Calentamos un poco la leche y diluimos en ella la levadura desmenuzada.

Ponemos en un bol los 3 huevos, los 60 gr de azúcar, la pizca de sal y batimos hasta tener los ingredientes bien mezclados.

En un bol más grande aparte, ponemos la harina y le añadimos la mezcla anterior de huevos batidos y la leche caliente con levadura diluida.

Mezclamos todo muy bien con la mano hasta obtener una masa lisa y homogénea.

A continuación, incorporamos poco a poco la mantequilla a la masa hasta

integrarla completamente, tapamos el bol con un paño seco y dejamos que la masa se hinche durante una hora y media en un lugar sin corrientes de aire. Tiene que alcanzar el doble de su volumen.

Cuando haya adquirido el volumen adecuado, añadimos los frutos secos y amasamos para incorporarlos a la masa. Es momento de cortarla y hacer nuestros bollitos que colocaremos en la bandeja del horno y taparemos de nuevo con un paño seco hasta que vuelvan a doblar su volumen (mínimo otra hora y media más).

Será momento de pintarlos con la yema de huevo batida con el agua y hornearlos durante 20 a 25 minutos a 200º C.

Una vez horneados, sacamos del horno y dejamos enfriar antes de rellenar.

Paso a Paso

Vamos a preparar los bollitos usando la thermomix, necesitarás también el pincel plano y el papel de horno.



Primero echamos en el vaso de la Thermomix la leche y programamos 30 segundos, velocidad 37º, velocidad 1 para calentarla un poco.

Agregamos la levadura desmenuzada y mezclamos 10 segundos, velocidad 6. Añadimos los huevos, la harina, el azúcar, la sal y mezclamos 30 segundos a velocidad 6.

Por último amasamos 10 minutos en vaso cerrado, velocidad espiga.



Programamos 3 minutos más a velocidad espiga y vamos añadiendo la mantequilla, que habremos cortado en trocitos, por el bocal poco a poco. Amasamos a velocidad espiga 3 minutos más, ponemos el tapón y dejamos reposar la masa en el vaso durante 1 hora hasta que doble su volumen.



Pasado éste tiempo quitamos la tapa, echamos los frutos secos y bajamos la masa con ayuda de una espátula, despegando la masa de las paredes del vaso, tapamos y amasamos a velocidad espiga 1 minuto y medio más.

Retiramos la masa del vaso, la dividimos en cuatro partes y procuramos ir dividiendo en trozos iguales la masa hasta tener 30 porciones pequeñas.



Ponemos el papel de horno en la bandeja o bandejas en las que vayamos a hornear los bollitos.

Boleamos las porciones de masa y las colocamos sobre la bandeja o bandejas (mi horno es muy grande y me basta con una bandeja pero si tu horno es de tamaño estándar necesitarás al menos dos). Deja espacio entre las bolitas de masa porque

después aumentan su volumen. Tápalas con un paño seco y deja que reposen fuera de corrientes de aire durante hora y media más, hasta que doblen su volumen.



Cuando haya pasado una hora y cuarto del tiempo de espera, pon el horno a precalentar a 200°C.

Una vez haya concluido el tiempo total de levado y los bollitos hayan doblado su volumen, será momento de batir la yema con el agua (si quieres que queden muy brillantes añade sólo una cucharada de agua) y pinta con suavidad los bollitos.

Mételos al horno (puedes meter las dos bandejas a la vez aunque la que esté debajo deberás dejarla un poco más para que se doren los bollitos) y hornea durante 20 a 25 minutos.

Una vez cocidos y bien doraditos, retiramos y dejamos enfriar antes de rellenarlos.



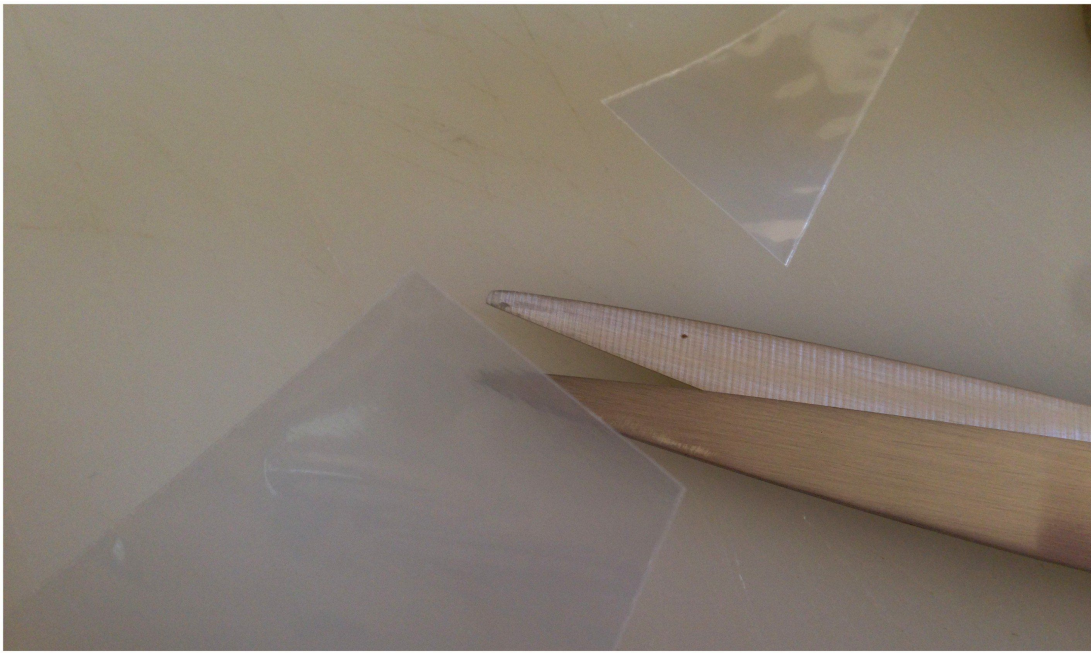
El Relleno

Para el relleno necesitarás la nata que debe estar muy, muy fría, el foie y los 20 gr. de azúcar.

Además de la batidora de varillas, el bol mediano, la manga pastelera y la boquilla.



Empezamos por preparar la manga pastelera, cortando la punta y colocando la boquilla. La meteremos en un vaso grande y alto como se indica en la foto, para que sea más fácil rellenarla.



preparar la crema del relleno, troceamos el foie y lo ponemos en el bol, le añadimos la piel de naranja rallada, el azúcar y batimos con las varillas hasta tener una pasta homogénea con los ingredientes bien mezclados.

Es momento ahora de ir incorporando la nata bien fría y despacito sin dejar de batir hasta que espese.



Ponemos la crema en la manga pastelera, la cerramos (puedes usar una gomilla o un alambrito de los que cierran las bolsas del pan de molde) y tapamos la boquilla (si no tienes tapón especial la tapas con un poco de papel de aluminio).

Ya podemos montar nuestros bollitos.



Montaje

Con nuestros bollitos ya fríos y nuestra crema recién hecha pasamos a rellenar nuestros brioches.



Abrimos los bollitos por la mitad y vamos rellenando como se indica en la foto.



Y ya los tenemos listos.

Lo ideal es servirlos directamente pero puedes conservarlos en la nevera (tapados con papel de aluminio) donde aguantarán un par días.



Panecillos

Brioche

con Frutos Secos y Crema de Foie



Ya sé lo que Quiero