

Pan brioche al caffè con glassa di cioccolato bianco

Ancora una volta le mie 4 tazzine d'avanzo, mi portano l'ispirazione per una nuova ricetta. Oggi mi dedico al tema della colazione. Dolce o salata che sia, l'importante è trovare al nostro risveglio ciò di cui abbiamo bisogno, per darci la carica e affrontare un'altra giornata di lavoro. Così l'occasione è perfetta per creare una nuova categoria del Pentolino Smaltato, interamente dedicata al pasto più importante della giornata.

INGREDIENTI PER IL PANE:

- 500 g di farina 00
- 160 g di burro
- 65 g di zucchero di canna
- 100 ml di caffè forte amaro
- 1 cucchiaino e 1/2 di sale fino
- 1 cucchiaio di caffè solubile
- 1 bustina di lievito di birra in polvere PANEANGELI
- 3 uova

PER GUARNIRE:

- 50 g di cioccolato bianco
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- 1 tazzina di caffè ristretto
- 30 ml di latte

PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare bene il burro fatto ammorbidire con lo zucchero di canna. Unire le uova, il sale, il caffè solubile e il caffè amaro raffreddato. Otterremo un composto cremoso. Iniziare ad incorporare la farina setacciata e il lievito il polvere. Continuare ad impastare con le mani, se necessario

aggiungere ancora una manciata di farina fino a che il composto risulterà ben maneggiabile.



Foderare 2 stampi da plum cake piccoli (o 1 grande) con apposita carta da forno, dividere l'impasto ottenuto in 2 metà ed adagiarle negli stampi preparati, ruotando su se stesso il filoncino, come se lo intrecciassimo.



Mettere a lievitare in luogo caldo, io uso sempre il forno a 25-30 gradi, per almeno 1 ora o fino a che avrà raddoppiato il proprio volume. Terminata la lievitazione infornare in forno preriscaldato a 180 gradi in modalità statica per circa 30 minuti, poi 5 minuti con funzione ventilata per rendere più fragrante la copertura. Lasciare raffreddare.



Intanto prepariamo la glassa al cioccolato bianco. Scaldare il latte, poi versarvi il cioccolato bianco e amalgamare bene, fino a che sarà completamente sciolto.

In un'altra ciotola sciogliere 1 cucchiaino di caffè solubile in una tazzina di caffè forte amaro.



Quando i pan brioche saranno completamente raffreddati , con 1 cucchiaino iniziare a formare righe sulla superficie, facendovi colare le 2 glasse alternandole. Io ho fatto più strati.

CONSIGLI: Non sono vere e proprie glasse, le ho create appositamente più leggere solo per arricchire il sapore del pan brioche, mantenendolo abbastanza neutro. Se preferite, è comunque molto buono anche senza copertura, perfetto anche da intingere nel latte.

Potete realizzare la stessa ricetta anche con la macchina del

pane, purché il cestello supporti impasti per pane superiore a 1 kg. L'importante è rispettare l'ordine degli ingredienti, mettendo nel cestello prima le componenti umide, poi le polveri e avviare un programma per preparazioni dolci.