

Agnellino di pan brioche con Caotina Crème



Quantità
20-24 pezzi



Preparazione
più di 60 min

È necessario ...

- 700 g di farina per pan brioche
- 2 c. di sale
- 2 c. di zucchero
- 1 limone bio, solo la scorza
- 30 g di lievito fresco
- 100 g di burro, a temperatura ambiente
- 3,5 dl di latte intero
- 120 g di Caotina Crème
- 1 tuorlo
- 1 c. di latte
- 20 g di granella di zucchero
- 2 occhietti di zucchero o pezzi di uvetta

È così semplice:

- ♥ In una ciotola, mescolare la farina con il sale e lo zucchero. Con una grattugia a lama fine, grattugiare la parte gialla della buccia del limone direttamente nella ciotola. Aggiungere il lievito e il burro. Mescolare brevemente e aggiungere il latte.
- ♥ Impastare con il robot da cucina fino a ottenere un composto omogeneo. Infine, impastare a mano finché il composto non diventa liscio.
- ♥ Coprire l'impasto con un telo da cucina umido e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 1 ora.
- ♥ Dividere l'impasto in tre parti uguali. Da due delle tre parti tagliare 10 pezzi più piccoli (20 pezzi in totale) e formare delle palline. La terza parte serve per la testa, le zampe e le orecchie dell'agnello.
- ♥ Stendere le palline con il mattarello formando cerchi rotondi di 10 cm di diametro. Utilizzando due cucchiaini, mettere un po' di Caotina Crème al centro di ogni cerchio di pasta e chiuderlo bene. Una volta terminato il procedimento, conservare le palline in frigorifero, coperte con un panno umido, fino alla successiva lavorazione.
- ♥ Ora tagliare il terzo pezzo di impasto in tre parti e metterne da parte un pezzo per la testa. Tagliare gli altri due pezzi in tre parti ciascuno, riempirli con Caotina Crème e dare la forma di zampe e orecchie allungate.
- ♥ È arrivato il momento di disporre correttamente i pezzi di impasto. Per semplificare la procedura, è possibile scaricare un modello. Sistemare i pezzi di impasto su un foglio di carta da forno, partendo dalla testa dell'agnello. Disporre quindi tutte le palline in modo da formare il corpo. Infine, posizionare i pezzi di pasta più lunghi per creare zampe e orecchie.
- ♥ Mescolare il tuorlo d'uovo con il latte e spennellarlo sulla composizione. Cospargere il «manto» con la granella di zucchero, mettere due occhietti di zucchero sulla testa e cuocere per 25 minuti a 200 °C nella parte centrale del forno preriscaldato.
- ♥ Sfnare il dolce, lasciarlo raffreddare su una griglia e gustarlo preferibilmente fresco.

Consigli



È particolarmente importante che tutte le palline di impasto con il ripieno di Caotina Crème siano ben chiuse, per evitare che il cioccolato fuoriesca durante la cottura.