



Brioscine con crema alla vaniglia

Ingredienti

Per le brioscine:

250 g di farina manitoba

50 g di zucchero semolato

1 uovo

5 g di lievito di birra secco (o 10 g di quello fresco)

100 g di latte

50 g di burro

1 pizzico di sale

Per la crema alla vaniglia:

50 g di zucchero semolato

250 g di latte fresco intero

25 g di amido di mais

1 bacca di vaniglia o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

200 g di panna da montare già zuccherata oppure fresca + 2 cucchiari di zucchero a velo

100 g di formaggio spalmabile

zucchero a velo q.b. per spolverare

A Napoli c'è una nota pasticceria che ad un certo punto è diventata super popolare grazie a dei paninetti dolci farciti con una crema soffice e bianca. Si è scatenata la caccia a queste "nuvole" e dopo diversi mesi in cui ormai tutti le avevano assaggiate e me ne avevano decantato la golosità, finalmente è arrivato il mio turno di provarle.

Adesso, non mi permetterei mai di dire che non sono buone, per carità, ma si vede che ero talmente carica di aspettative, che inevitabilmente sono rimasta delusa. E' passato un po' di tempo da quell'assaggio ed ho provato a realizzare la mia versione dei "fiocchi di neve"; li ho chiamati "brioscine con crema alla vaniglia" perchè non mi ricordo quanto siano somiglianti all'originale, so però che sono molto soffici, leggere, buonissime ed una tira l'altra.



Procedimento:

sciogliere il lievito con 1 cucchiaino di zucchero (preso dal totale) nel latte a temperatura ambiente o tiepido.

Inserire nella planetaria la farina, lo zucchero e l'uovo sbattuto precedentemente in una ciotolina. Azionare la planetaria ed aggiungere a filo il latte. Una volta mescolato il tutto aggiungere il pizzico di sale ed il burro aggiungendone un pezzetto alla volta ed aspettando che venga assorbito prima di inserire il successivo. Quando l'impasto sarà ben incordato rovesciarlo su un piano di lavoro leggermente imburrito e fare un giro di pieghe (portando un lembo di impasto da destra verso il centro e poi da sinistra verso il centro); coprire con la ciotola ed aspettare 20 minuti; fare altri 2 giri di pieghe aspettando sempre 20 minuti tra l'uno e l'altro.

Adagiare l'impasto in una ciotola imburrita e coperta con la pellicola per alimenti fino a che non raddoppia il suo volume (il mio ha impiegato 4 ore, ma dipende dalla temperatura che c'è in casa).

Nel frattempo preparare la crema per la farcitura: mettere in un pentolino (antiaderente o dal fondo spesso) l'amido, la vaniglia e lo zucchero, quindi aggiungere il latte un po' alla volta in modo che non si creino grumi, porre sul fuoco e far addensare per qualche minuto. Trasferire in una ciotola, coprire con pellicola a contatto e quando si sarà intiepidita conservare in frigo fino a che non sarà del tutto fredda. A questo punto semimontare la panna (con lo zucchero se si usa quella fresca) ed unirla al formaggio spalmabile, quindi unirla alla crema che è in frigo mescolando bene tutti gli ingredienti. Trasferire in una sac a poche con beccuccio piccolo o ancora meglio con beccuccio a siringa.

Dividere l'impasto lievitato in porzioni da 25 g pirlando ogni pezzetto in modo che venga perfettamente tondo e ben chiuso sotto. Adagiare ben distanti le palline su una teglia con carta forno e far lievitare fino al raddoppio (le mie hanno impiegato 2 ore). Io ho usato 2 teglie.

Infornare le teglie una alla volta in forno già caldo a 170°, statico, per 10 minuti. Sfornare e far intiepidire leggermente su una gratella, quindi con la punta di un coltello o delle forbici praticare un piccolo foro sul fondo e farcire con 27-30 g della crema alla vaniglia realizzata. Fare questa operazione quando la brioscina è ancora tiepida perchè ti permetterà di riempirla ben bene. Far raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

Se volete, potete prepararle il giorno prima farcite e conservate in frigo ben coperte in un contenitore ermetico.

Quando volete consumarle le tenete a temperatura ambiente almeno mezz'ora, le spolverate con lo zucchero a velo e servite.