

4

## Μπριόζ κάστανο με δάκρυα σοκολάτας

### ΥΛΙΚΑ

1 κιλό	Αλεύρι 55%
120 γρ.	Ζάχαρη
120 γρ.	Βούτυρο
50 γρ.	Μαγιά
500 ml.	Γάλα (χλιαρό)
2	Αβγά
1	πρέζα αλάτι

### Για την γέμιση:

	Πουρέ κάστανο
500 γρ.	Κάστανα βρασμένα και καθαρισμένα
200 γρ.	Γάλα (χλιαρό)
100 γρ.	Ζάχαρη
50 γρ.	Κονιάκ

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε τη ζύμη και τη σκεπάζουμε με μεμβράνη για 1 ώρα. Χωρίζουμε σε γραμμάρια που θέλουμε και ανοίγουμε με τον πλάστη ορθογώνια τεμάχια. Απλώνουμε τον πουρέ, ρίχνουμε λίγα δάκρυα σοκολάτας, κλείνουμε σε ρολό και με έναν κόφτη κόβουμε στη μέση έτσι ώστε να φαίνεται το εσωτερικό του. Πλέκουμε τα δυο μέρη (σαν πλεξούδα) και τοποθετούμε σε μικρά χάρτινα μιας χρήσεως φορμάκια. Αλείφουμε με αυγό (αραιωμένο με νερό) και ρίχνουμε λίγα δάκρυα σοκολάτας από πάνω. Βάζουμε στη στόφα να φουσκώσουν και ψήνουμε στους 180°C. Όταν είναι έτοιμα και κρυσώσουν λίγο, πασπαλίζουμε λίγο με άχνη ζάχαρη.



Τα μπριόζ τοποθετούνται σε κατάλληλα φορμάκια έτσι ώστε να μπορούν οι πελάτες σας να τα επιλέξουν ως ένα πρωτότυπο δωράκι!