

Cinnamon roll géant au chocolat

Préparation

1. J'ai utilisé la cannelle Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, le sel et les œufs.
3. Pétrissez à petite vitesse pendant 10 à 15 minutes, la pâte doit se détacher des parois du robot.
4. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé, que la pâte se détache à nouveau des parois du bol et qu'elle forme un voile quand on l'étire.
5. Laissez la pâte pousser 30 minutes à température ambiante, puis formez une boule, couvrez-la et placez-la au réfrigérateur au moins 2 à 3 heures, si possible une nuit entière.
6. Cuisson et finitions : de crème liquide entière pour la cuisson Le glaçage : de cream cheese + de beurre pommade + de chocolat noir fondu Quelques pépites de chocolat pour la déco Étalez la pâte en un grand rectangle (environ 60 x 30cm) puis étalez la préparation cacao & cannelle sur toute la surface de la pâte.
7. Détaillez des bandes de 3 à 4cm de large.
8. Roulez-les les uns après les autres pour former un grand rouleau.
9. Placez-le dans un moule et laissez-le pousser pendant environ 1h à température ambiante, puis versez la crème liquide dessus en la répartissant partout dans le moule.
10. Ensuite, enfournez-le pour environ 50 minutes de cuisson à 170°C.
11. Laissez tiédir la brioche quelques minutes avant d'ajouter le glaçage et les pépites de chocolat, puis régalez-vous !