

Cinnamon rolls (ou kanelbullar) au beurre noisette et sucre muscovado

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 20g de levure fraîche
- 250g de lait entier
- 600g de farine T45 ou de gruau
- 2 œufs
- 50g de sucre
- 8g de sel
- 100g de beurre
- 115g de beurre noisette
- 7g de cannelle en poudre
- 160g de sucre cassonade
- 75g de crème liquide
- 65g de philadelphia
- 40g de beurre noisette
- 30g de sucre muscovado

Préparation

1. : J'ai utilisé la cannelle de Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Ajoutez la farine, puis les œufs, le sucre et le sel.
3. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol et soit bien lisse, environ 10 à 15 minutes à vitesse moyenne.
4. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, pétrissez encore jusqu'à avoir une pâte lisse et qui s'étire sans se déchirer.
5. Couvrez la pâte et laissez-la pousser toute la nuit au réfrigérateur (ou sinon 30 minutes à température ambiante et 2 à 3 heures au réfrigérateur).
6. La garniture : de beurre noisette de cannelle en poudre de sucre cassonade Quelques heures avant de garnir les brioches, préparez le beurre noisette : prenez environ de beurre et faites-le cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il cesse de crépiter et qu'il ait une bonne odeur de noisette.
7. Versez dans un bol et laissez refroidir totalement pour qu'il prenne une texture pommade.
8. Ensuite, prélevez et mélangez avec la cannelle et la cassonade.
9. Etalez la pâte à brioche en un grand rectangle, sur environ 1cm d'épaisseur.
10. Etalez la garniture dessus, puis roulez la brioche en un long boudin.
11. Découpez des tronçons de 5cm d'épaisseur environ, et disposez-les dans des plats à four (ne les serrez pas trop, il faut qu'ils aient le temps de pousser).
12. Laissez-les pousser environ 1 heure à température ambiante.
13. La cuisson : de crème liquide Quand les cinnamons rolls ont poussé, versez dessus la crème liquide pour qu'ils restent bien moelleux à la cuisson, puis enfournez-les 20 à 25 minutes à 180°C.
14. Préparez votre boisson chaude préférée, et régalez-vous !