

Kouglofs cannelle (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 16g de cannelle en poudre
- 150g de lait
- 500g de farine T45
- 70g de sucre
- 9g de sel
- 25g de levure fraîche
- 165g d'œufs entiers
- 200g de beurre
- 6 belles poires Williams
- 4 belles pommes Granny Smith
- 1 gousse de vanille
- 30g de jus de citron vert
- 50g de jus de citron jaune
- 100g de sucre
- 187g de sucre semoule
- 187g de crème liquide
- 20g de sirop de glucose
- 50g de beurre
- 4g de fleur de sel

Préparation

1. Ajoutez la levure émiettée.
2. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sel, le sucre et les œufs.
3. Pétrissez pendant au moins 10 à 15 minutes, jusqu'à avoir une pâte homogène, puis ajoutez le beurre petit-à-petit en continuant à pétrir.
4. Continuez le pétrissage jusqu'à avoir à nouveau une pâte homogène, élastique et qui se détache des parois du bol.
5. Laissez pousser à température ambiante pendant 30 minutes.
6. Ensuite, formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant une nuit.
7. Le lendemain, divisez la pâte en morceaux de selon la recette originale (pour moi dans les moules que j'ai utilisés).
8. Formez des boules, et placez-les dans les moules.
9. Laissez la pâte pousser pendant environ 1h30.
10. Ensuite, enfournez pour 13 minutes de cuisson dans le four préchauffé à 150°C.
11. laissez refroidir quelques minutes, puis démoulez les kouglofs.
12. Ensuite, roulez-les dans un mélange de sucre et de cannelle.
13. La compotée pomme, poire, citron vert : 6 belles poires Williams 4 belles pommes Granny Smith
ousse de vanille de jus de citron vert de jus de citron jaune de sucre Les zestes d'1/5 de citron vert
Coupez les fruits en petits dés.
14. Faites-les chauffer à feu doux avec les grains de vanille, les jus de citrons vert et jaune et le sucre.
15. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange compote et épaississe légèrement (une bonne vingtaine de minutes).
16. Laissez refroidir.

17. Quand elle est froide, ajoutez les zestes.
18. Le caramel : de sucre semoule de crème liquide de sirop de glucose de beurre de fleur de sel
Faites chauffer la crème avec le glucose.
19. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
20. Déglacez-le avec la crème chaude, puis ajoutez le beurre et le sel.
21. Faites cuire jusqu'à 103°C.
22. laissez refroidir.
23. Le montage : Garnissez les kouglofs aux ~~3~~ avec la marmelade (n'hésitez pas à bien les garnir, avec une poche à douille c'est plus facile).
24. Ensuite, finissez en recouvrant la compote de caramel.
25. Enfin, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com