

Kávové skořicové záviny

Ingrédients

- 200g plnotučného mléka
- 15g čerstvého droždí
- 500g pšeničné mouky nebo T45
- 2 vejce
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g másla
- 80g změkklého másla
- 120g hnědého cukru
- 8g mleté skořice
- 80g smetany na šlehání
- 80g philadelphie
- 30g moučkového cukru
- 5g vanilkového extraktu
- 1,5g instantní kávy

Préparation

1. Už jsem udělal několik verzí skořicových závitků (klasické, s borůvkami, se spéculos, s čokoládou, s pekanovými ořechy a s karamellem), ale protože miluji kombinaci skořice a kávy, tady je nová!
2. Skořicové závitky stále tak měkké, s náplní káva-skořice a polevou z tvarohu, vanilky a kávy!
3. **Ingredience** :Použil jsem mletou skořici od Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celý web (neaffiliate).
4. **Materiál** :Použil jsem svůj Cooking Chef od Kenwood na hnětení a kynutí těsta: kód FLAVIE = 3 příslušenství dle výběru zdarma při koupi cooking chefa / obchodní spolupráce.
5. **Čas přípravy** : 45 minut přípravy + 25 minut pečení + minimálně 3 hodiny odpočinkuNa deset skořicových závitků : Těsto : plnotučného mléka čerstvého droždí pšeničné mouky nebo T45 2 vejce soli cukru másla Do misky robota nalijte mléko a rozdrobte do něj čerstvé droždí.
6. Přikryjte moukou, poté přidejte cukr, sůl a vejce.
7. Hněťte na nízké rychlosti po dobu 10 až 15 minut, těsto by se mělo odlepit od stěn robota.
8. Přidejte máslo nakrájené na malé kousky a znovu hněťte, dokud se máslo dobře nespojí, těsto se opět odlepi od stěn misky a při natažení vytvoří závoj.
9. Nechte těsto kynout 30 minut při pokojové teplotě, poté vytvořte kouli, zakryjte ji a dejte do lednice alespoň na 2 až 3 hodiny, pokud možno na celou noc.
10. Náplň skořice & káva : změkklého másla 4- instantní kávy hnědého cukru mleté skořice Smíchejte všechny ingredience.
11. Pečení : smetany na šlehání Rozválejte těsto na velký obdélník, poté na něj rozetřete náplň.
12. Zaviňte těsto do velkého válečku.

13. Nakrájejte na kousky o tloušťce přibližně 4 cm.
14. Uložte je do máslem vymazané formy a nechte kynout přibližně 1,5 hodiny při pokojové teplotě.
15. Nalijte smetanu na závitky a poté je vložte do předehřáté trouby na 170 °C na 25 až 30 minut.
16. Poleva : philadelphie moučkového cukru vanilkového extraktu 1, instantní kávy Smíchejte všechny ingredience dohromady.
17. Rozetřete polevu na ještě teplé závitky a poté si pochutnejte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com