

Giganta okolada cinamo-rulo

Ingrédients

- 200g de plena lakto
- 15g de fre a fermento
- 500g de faruno de gruau a T45
- 2 ovojn
- 10g de salo
- 60g de sukero
- 180g de butero
- 60g de butero pomada
- 20g de kakao
- 90g de brun-sukero
- 5g de cinamo-pulvoro
- 100g de plena likva krem' por bakado

Préparation

1. Nu, ni malrapide alproksimi as al la periodo de Kristnasko, sed anta ol ni pasas al la biskvitoj kaj aliaj dol a oĵ de la fino de la jaro, jen lasta recepto de cinnamon rolls, i-foje kun okolado!
2. Por an i iom, mi elektis fari gigantan cinnamon roll, kiu estas tran ebla en pecojn, kvaza torto.
3. Krom tio, iam la sama recepto de molbrioso, kakao (kaj cinamo, kompreneble) pleniga o kaj okolada cream cheese glazuro, nur feli o Materialoj :Pasta ruli iloMini kurba spatuloIngrediencoj :Mi uzis kakao-pulvoron kaj la okoladon guanaja de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Mi uzis la cinamon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
5. Prepartempo : 40 minutoj de preparado + 50 minutoj de bakado + minimum 3h de ripozo/levi oPor unu giganta cinnamon roll de 26 is 30cm de diametro (a dek individuaj): Briosa pasto : de plena lakto de fre a fermento de faruno de gruau a T45 2 ovojn de salo de sukero de butero En la ujo de la roboto, ver u la lakton kaj la fre an fermenton dispecigitan.
6. Kovru per la faruno, poste aldonu la sukeron, la salon kaj la ovojn.
7. Masi u je malalta rapido dum 10 is 15 minutoj, la pasto devas aparti i de la muroj de la roboto.
8. Aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj denove masi u is la butero estas bone enmetita, ke la pasto denove aparti as de la muroj de la ujo kaj ke i formas irmon kiam oni etendas in.
9. Lasu la paston levi i dum 30 minutoj e ambra temperaturo, poste formu globon, kovru in kaj metu in en la fridujon almena 2 is 3 horojn, se eble tutan nokton.
10. Pleniga o kun kakao kaj cinamo : de butero pomada de kakao de brun-sukero de cinamo-pulvoro Miksu la 4 ingrediencojn is vi havas bone homogenan preparon.
11. Bakado kaj finaj tu oĵ : de plena likva krem' por bakado La glazuro : de cream cheese + de butero pomada + de fandi inta nigra okolado luj okoladpecetoj por la ornamado Etendu la paston en grandan rektangulon (irka 60 x 30cm) kaj poste etendu la kakao & cinamo preparon sur la tuta surfaco de la pasto.
12. Detalu la striojn de 3 is 4cm lar e.
13. Ruli u ilin unu post la alia por formi grandan ruli on.
14. Metu in en ujon kaj lasu in levi i dum irka 1h e ambra temperaturo, poste ver u la likvan kremon sur in, disvastigante in ie en la ujo.
15. Poste, baku in dum irka 50 minutoj je 170°C.

16. Preparu la glazuron miksante la 3 ingrediencojn mane a kun elektra batilo is i estas bone kremeca kaj homogena.

17. Lasu la brioson malvarmeti i kelkajn minutojn anta ol aldoni la glazuron kaj la okoladpecetojn, poste uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com