

Kanelbuloj kun kafon

Ingrédients

- 200g da plena lakto
- 15g da freŝa fermento
- 500g da faruno de gruo aŭ T45
- 2 ovojn
- 10g da salo
- 60g da sukero
- 180g da butero
- 80g da butero pomada
- 120g da brunŝugaro
- 8g da kanelo en pulvoro
- 80g da plena kremo
- 80g da philadelphia
- 30g da pulvora sukero
- 5g da vanila ekstrakto
- 1,5g da solva kafo

Préparation

1. Mi jam faris plurajn versiojn de cinnamon rolls (la klasikaj, kun mirteloj, kun speculoos, kun ĉokolado, kun pekanaj nuksoj kaj kun karamelo), sed ĉar mi amas la asocion de kanelo kaj kafo, jen nova versio!
2. cinnamon rolls ankoraŭ tiel molaj, kun kafo-kanela plenigaĵo kaj frosto el freŝa fromaĝo, vanilo kaj kafo!
3. Ingrediencoj :Mi uzis la kanelon en pulvoro de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
4. Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por la amasado kaj la levo de la brioso: kodo FLAVIE = 3 elektoj de akcesoraĵoj donacitaj por la aĉeto de unu cooking chef / komerca kunlaboro.
5. Tempo de preparado : 45 minutoj de preparado + 25 minutoj de kuirado + minimum 3 horoj de ripozoPor dek daŭraj cinnamon rolls : La brioso : da plena lakto da freŝa fermento da faruno de gruo aŭ T45 2 ovojn da salo da sukero da butero En la ujo de la roboto, verŝu la lakton kaj la freŝan fermenton dispecigitan.
6. Kovru kun la faruno, poste aldonu la sukero, la salon kaj la ovojn.
7. Amasu je malalta rapido dum 10 ĝis 15 minutoj, la pasto devas apartiĝi de la muroj de la roboto.
8. Aldonu la buteron tranĉitan en malgrandajn pecojn kaj amasigu denove ĝis la butero estas bone enmetita, ke la pasto denove apartiĝas de la muroj de la ujo kaj ke ĝi formas ŝirmon kiam oni etendas ĝin.
9. Lasu la paston leviĝi dum 30 minutoj ĉe ĉambra temperaturo, poste formu globon, kovru ĝin kaj metu ĝin en la fridujon almenaŭ 2 ĝis 3 horojn, se eble tutan nokton.
10. La plenigaĵo kanelo & kafo : da butero pomada 4- da solva kafo da brunŝugaro da kanelo en pulvoro Miksu ĉiujn ingrediencojn.
11. La kuirado : da plena kremo Etendu la paston en granda rektangulo, poste etendu la plenigaĵon

supre.

12. Rulu la paston en grandan rulon.
13. Tranĉu pecojn de ĉirkaŭ 4cm dike.
14. Metu ilin en buteritan pladon, poste lasu ilin leviĝi dum ĉirkaŭ 1h30 ĉe ĉambra temperaturo.
15. Verŝu la plenan kremon en ŝnuro super, poste metu en la antaŭvarmigita forno je 170°C dum 25 ĝis 30 minutoj.
16. La frosto : da philadelphia da pulvora sukero da vanila ekstrakto 1, da solva kafo Miksu ĉiujn ingrediencojn kune.
17. Etendu la froston sur la rolls ankoraŭ varmigaj, poste ĝuu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com