

Kuglojfaj cinamo (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Ingrédients

- 16g de kanela pulvoro
- 150g da lakto
- 500g da faruno T45
- 70g da sukero
- 9g da salo
- 25g da fre a fe o
- 165g da tutaj ovoj
- 200g da butero
- 6 belajn piron Williams
- 4 belajn pomon Granny Smith
- 1 vanilo-podon
- 30g da kalkosuko
- 50g da citrono suko
- 100g da sukero
- 187g da sukero pulvoro
- 187g da likva kremo
- 20g da glukozsiropo
- 50g da butero
- 4g da florosalto

Préparation

1. Tiuj mallongaj revizitaj kuglofaj receptoj venas el la lasta libro de François Blanc, la Franko de la Patiserioj, vi ankaŭ povas trovi in en la lasta Revuo pri Patiserio.
2. Temas pri kuglofa pasto parfumita per la kanelo (la parfumo de la a tuno e mi), plenigita kun pomo-pir-vanilo-kalko kompoto kaj karamelo kun sala butero.
3. Rilate la kvantojn, mi dividis ion per du, do neniu problemo se vi volas redukti la proporciojn.
4. Cetere, e dividante ilin per du, mi havis resta ojn de la kompoto (vere bongusta man i sole ankaŭ) kaj la karamelo, do vi e povas dividi tiujn kvantojn per tri.
5. Ekipa o : Pastroroboto Termometro Kukpipo Muldujoj por mini kuglof Silikomart Ingrediencoj : Mi uzis la vanilon Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% redukto en la tuta retejo (affiliite).
6. Prepara tempo : 1h30 + 1 nokto da ripozo + 15 minutoj de kuirado Por 18 kuglofoj (la 3/4 originala recepto, kun muldujoj de la sama grandeco kiel mi, vi havos prefere 25) : La kuglofoj : de kanela pulvoro da lakto da faruno T45 da sukero da salo da fre a fe o da tutaj ovoj da butero Sukero kaj kanelo por la fina oĝ En la fundo de la cuvo, miksu la kanelon kaj la lakton.
7. Aldonu la emietitan fe on.
8. Kovru per la faruno, poste aldonu la salon, la sukeron kaj la ovoj.
9. Knedu dum almenaŭ 10 is 15 minutoj, is vi havas homogenan paston, poste aldonu la buteron iom post iom da rigante la knedadon.
10. Da rigu la knedadon is vi havas denove homogenan, elastan paston, kiu aparti as de la muroj de la pelvo.
11. Lasu kreski e ambra temperaturo dum 30 minutoj.
12. Poste, formu globon, foliumu in kaj metu in en la frigorifero dum unu nokto.
13. La sekvan tagon, dividu la paston en pecojn de la 3/4 originala recepto (por mi en la muldujoj kiujn mi uzis).
14. Formu globojn, kaj metu ilin en la muldujojn.

15. Lasu la paston kreski dum irka $\frac{3}{4}$ h30.
16. Poste, enforngu por 13 minutoj de kuirado en la forno anta hejte is 150°C.
17. lasu malvarmigi kelkajn minutojn, poste formigu la kuglofojn.
18. Poste, rulu ilin en miksa o de sukero kaj kanelo.
19. La kompoto pomo, piro, kalko : 6 belajn piron Williams 4 belajn pomon Granny Smith 1 vanilo-podon da kalkosuko da citrono suko da sukero La zestoj de 1/5 de kalko Tran u la fruktojn en malgrandajn kubetojn.
20. Hejtigu ilin e malalta fajro kun la vanilogranoj, la kalko kaj citrono sukoj kaj la sukero.
21. Kuiru e malalta fajro is la miksa o kompotas kaj iomete densigas (bona dudeko da minutoj).
22. Lasu malvarmigi.
23. Kiam i estas malvarma, aldonu la zestojn.
24. La karamelo : da sukero pulvoro da likva kremo da glukozsiropo da butero da florosalo Hejtigu la krimon kun la glukozo.
25. Preparu sekigan karamelo kun la sukero.
26. Deglazi in kun la varma kremo, poste aldonu la buteron kaj la salon.
27. Kuiru is 103°C.
28. lasu malvarmigi.
29. La munto : Plenigu la kuglofojn je $\frac{3}{4}$ kun la marmelado (ne hezitu bone plenigi ilin, kun po a saketo estas pli facile).
30. Poste, finu kovrante la kompoto kun karamelo.
31. Fine, uu!