

Rollos de canela con arándano

Ingrédients

- 200g de puré de arándano
- 15g de levadura fresca
- 500g de harina de fuerza o T45
- 2 huevos
- 10g de sal
- 60g de azúcar
- 180g de mantequilla
- 75g de mantequilla pomada
- 120g de azúcar moreno
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 100g de crema líquida entera para la cocción

Préparation

1. ¿Qué hay mejor en otoño que degustar unos cinnamon rolls bien esponjosos con una bebida caliente?
2. Quizás una versión de arándanos de este brioche tan aromático. Así que he reemplazado la leche en mi receta habitual de brioche por puré de arándano sin azúcar para obtener una versión afrutada y colorida de los cinnamon rolls.
3. En cuanto al puré de arándanos Adamance, una vez abierto se conserva 10 días en el refrigerador, pero también puedes verterlo en cubitos y conservarlo varios meses en el congelador. Ingredientes :He utilizado el puré de arándano Adamance de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. He utilizado la canela en polvo Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Material :He utilizado mi robot Cooking Chef de Kenwood / código FLAVIE1 = 3 accesorios gratis con la compra del robot / código FLAVIE2 = 20% de descuento en todos los accesoriosTiempo de preparación: 40 minutos de preparación + 25 minutos de cocción + mínimo 3h de reposoPara una quincena de cinnamon rolls : Masa de brioche de arándano : de puré de arándano de levadura fresca de harina de fuerza o T45 2 huevos de sal de azúcar de mantequilla En el bol del robot, vierte el puré de arándano y la levadura fresca desmenuzada.
6. Cubre con la harina, luego añade el azúcar, la sal y los huevos.
7. Amasa a baja velocidad durante 10 a 15 minutos, la masa debe despegarse de las paredes del robot.
8. Añade la mantequilla cortada en pequeños trozos y amasa de nuevo hasta que la mantequilla esté bien incorporada, que la masa se despegue nuevamente de las paredes del bol y que forme una película cuando se estira.
9. Deja que la masa repose 30 minutos a temperatura ambiente, luego forma una bola, cúbrela y colócala en el refrigerador al menos 2 a 3 horas, si es posible toda la noche.
10. Relleno de canela : de mantequilla pomada de azúcar moreno 2 cucharadas de canela en polvo Mezcla los 3 ingredientes hasta obtener una preparación bien homogénea.
11. Cocción y acabados : de crema líquida entera para la cocción El glaseado: de puré de arándano + de cream cheese + de azúcar glas Extiende la masa en un gran rectángulo (aproximadamente 60 x 30cm) y luego extiende la preparación de canela sobre toda la superficie de la masa.
12. Enrolla la masa en un gran rollo.
13. Corta en rollos de aproximadamente 3cm de grosor (intentando no aplastarlos demasiado, si es

necesario puedes meter la masa un poco en el refrigerador antes de cortar).

14. Colócalos en un molde dejándolos espaciados, van a duplicar su volumen.

15. Déjalos reposar durante aproximadamente 1 h a temperatura ambiente, luego vierte la crema líquida encima distribuyéndola por todo el molde.

16. Luego, hornéalos durante aproximadamente 25 minutos a 180°C.

17. Prepara el glaseado mezclando los 3 ingredientes.

18. Deja enfriar los cinnamon rolls antes de añadir el glaseado y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com