

Rollos de canela con café

Ingrédients

- 200g de leche entera
- 15g de levadura fresca
- 500g de harina de fuerza o T45
- 2 huevos
- 10g de sal
- 60g de azúcar
- 180g de mantequilla
- 80g de mantequilla pomada
- 120g de azúcar moreno
- 8g de canela en polvo
- 80g de crema líquida entera
- 80g de philadelphia
- 30g de azúcar glas
- 5g de extracto de vainilla
- 1,5g de café soluble

Préparation

1. ¡Ya he hecho varias versiones de cinnamon rolls (los clásicos, de arándano, de speculoos, de chocolate, de nuez pecana y de caramelo), pero como me encanta la combinación de canela y café, aquí va una nueva!
2. ¡Cinnamon rolls siempre tan esponjosos, con un relleno de café-canela y un glaseado de queso crema, vainilla y café!
3. Ingredientes :He utilizado canela en polvo de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Material :He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood para el amasado y la fermentación del brioche: código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking chef / colaboración comercial.
5. Tiempo de preparación: 45 minutos de preparación + 25 minutos de cocción + mínimo 3 horas de reposoPara una decena de cinnamon rolls : El brioche : de leche entera de levadura fresca de harina de fuerza o T45 2 huevos de sal de azúcar de mantequilla En el bol del robot, vierte la leche 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 de nuevo de las paredes del bol y que forme un velo cuando se estira.
9. Deja que la masa fermente 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. El relleno de canela & café : de mantequilla pomada 4- de café soluble de azúcar moreno de canela en polvo Mezcla todos los ingredientes.
11. La cocción : de crema líquida entera Extiende la masa en un gran rectángulo, luego extiende el relleno por encima.
12. Enrolla la masa en un gran rollo.
13. Corta trozos de aproximadamente 4cm de grosor.
14. Colócalos en un molde engrasado, luego déjalos fermentar durante aproximadamente 1h30 a temperatura ambiente.
15. Vierte la crema líquida en un hilo por encima, luego hornea en el horno precalentado a 170°C durante 25 a 30 minutos.
16. El glaseado : de philadelphia de azúcar glas de extracto de vainilla 1, de café soluble Mezcla todos los ingredientes juntos.
17. Extiende el glaseado sobre los rolls aún tibios, ¡y a disfrutar!