

Kouglofs de canela (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Ingrédients

- 16g de canela en polvo
- 150g de leche
- 500g de harina T45
- 70g de azúcar
- 9g de sal
- 25g de levadura fresca
- 165g de huevos enteros
- 200g de mantequilla
- 6 peras Williams grandes
- 4 manzanas Granny Smith grandes
- 1 vaina de vainilla
- 30g de jugo de lima
- 50g de jugo de limón amarillo
- 100g de azúcar
- 187g de azúcar granulada
- 187g de crema líquida
- 20g de jarabe de glucosa
- 50g de mantequilla
- 4g de flor de sal

Préparation

1. Estos pequeños kouglofs reinventados son una receta del último libro de François Blanc, la France des Pâtisseries, también la puedes encontrar en el último Fou de Pâtisserie.
2. Se trata de una masa de kouglof perfumada con canela (el aroma del otoño en mi casa), rellena de una compota de manzana-pera-vainilla-lima y caramelo de mantequilla salada.
3. En cuanto a las cantidades, las había dividido por dos, así que no hay problema si quieres reducir las proporciones.
4. De hecho, incluso dividiéndolas por dos, me sobró compota (realmente deliciosa para comer sola también) y caramelo, por lo que incluso puedes dividir esas cantidades por tres.
5. Material: Robot de repostería Termómetro Mangas pasteleras Moldes de mini kouglof Silikomart
Ingredientes: Usé la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación: 1h30 + 1 noche de reposo + 15 minutos de cocción Para 18 kouglofs (según la receta original, con moldes del mismo tamaño que yo tendréis más bien 25) : Los kouglofs: de canela en polvo de leche de harina T45 de azúcar de sal de levadura fresca de huevos enteros de mantequilla Azúcar y canela para el acabado Al fondo del bol, mezcla la canela y la leche.
7. Añade la levadura desmenuzada.
8. Cubre con la harina, luego añade la sal, el azúcar y los huevos.
9. Amasa durante al menos 10 a 15 minutos, hasta obtener una masa homogénea, luego añade la mantequilla poco a poco, continuando con el amasado.
10. Sigue amasando hasta obtener de nuevo una masa homogénea, elástica y que se despegue de las paredes del bol.
11. Deja reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.
12. Luego, forma una bola, envuélvela en film y métela en la nevera durante una noche.

13. Al día siguiente, divide la masa en piezas de según la receta original (para mí en los moldes que utilicé).
14. Forma bolas y colócalas en los moldes.
15. Deja que la masa repose durante aproximadamente 1h30.
16. Luego, hornea durante 13 minutos en el horno precalentado a 150°C.
17. Deja enfriar unos minutos, luego desmolda los kouglofs.
18. Luego, enróllalos en una mezcla de azúcar y canela.
19. La compota de manzana, pera y lima: 6 peras Williams grandes 4 manzanas Granny Smith grandes 1 vaina de vainilla de jugo de lima de jugo de limón amarillo de azúcar La ralladura de 1/5 de lima
Corta las frutas en pequeños dados.
20. Calientalos a fuego lento con las semillas de vainilla, los jugos de lima y limón amarillo, y el azúcar.
21. Cocina a fuego lento hasta que la mezcla se compote y espese ligeramente (unos buenos 20 minutos).
22. Deja enfriar.
23. Cuando esté fría, añade la ralladura.
24. El caramelo: de azúcar granulada de crema líquida de jarabe de glucosa de mantequilla de flor de sal Calienta la crema con la glucosa.
25. Prepara un caramelo seco con el azúcar.
26. Desglásalo con la crema caliente, luego añade la mantequilla y la sal.
27. Cocina hasta alcanzar los 103°C.
28. Deja enfriar.
29. El montaje: Rellena los kouglofs hasta ~~3/4~~ con la mermelada (no dudes en llenarlos bien, con una manga pastelera es más fácil).
30. Luego, termina cubriendo la compota con caramelo.
31. ¡Por último, disfrútalos!