

Kávés fahéjas csiga

Ingrédients

- 200g teljes tej
- 15g friss élesztő
- 500g finomliszt vagy T45
- 2 tojás
- 10g só
- 60g cukor
- 180g vaj
- 80g szobahőmérsékletű vaj
- 120g barna cukor
- 8g fahéjpor
- 80g teljes tejszín
- 80g philadelphia
- 30g porcukor
- 5g vanília kivonat
- 1,5g instant kávé

Préparation

1. Jártam már több változatban a fahéjas csigákat (a klasszikus, áfonyás, spéculos, csokoládés, pekándiós és karamellás), de mivel imádom a fahéj és a kávé kombinációját, itt van egy újabb!
2. A fahéjas csigák továbbra is olyan puha, kávé-fahéj töltelékkel és friss sajt, vanília és kávé mázzal!
3. Hozzávalók :A Koro fahéjport használtam: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).
4. Eszközök :A Kenwood Cooking Chef-t használtam a tészta dagasztásához és kelesztéséhez: FLAVIE kód = 3 választható kiegészítő ajándék a Cooking Chef vásárlásakor / kereskedelmi együttműködés.
5. Elkészítési idő : 45 perc előkészítés + 25 perc sütés + minimum 3 óra pihenésKörülbelül tíz fahéjas csiga : A tészta : teljes tej friss élesztő finomliszt vagy T45 2 tojás só cukor vaj A robotgép táljába öntse a tejet és a morzsolt friss élesztőt.
6. Fedje le a liszttel, majd adja hozzá a cukrot, a sót és a tojásokat.
7. Dagasztja alacsony sebességgel 10-15 percig, a tésztának el kell válnia a robot falától.
8. Adja hozzá a kis darabokra vágott vaját, és dagassza újra, amíg a vaj jól be nem épül, a tészta ismét elválk a tál falától, és amikor kinyújtja, fátylat képez.
9. Hagyja a tésztát 30 percig kelni szobahőmérsékleten, majd formáljon belőle golyót, takarja le, és helyezze a hűtőbe legalább 2-3 órára, ha lehetséges, egy egész éjszakára.
10. A fahéj & kávé töltelék : szobahőmérsékletű vaj 4- instant kávé barna cukor fahéjpor Keverje össze az összes hozzávalót.
11. A sütés : teljes tejszín Nyújtsa ki a tésztát egy nagy téglalappá, majd kenje meg a töltelékkel.
12. Görgesse fel a tésztát egy nagy hengerré.

13. Vágjon fel körülbelül 4 cm vastag darabokra.
14. Helyezze őket egy kivajazott tálba, majd hagyja kelni körülbelül 1,5 órát szobahőmérsékleten.
15. Öntse a tejszínt a tetejére, majd süsse a 170°C-ra előmelegített sütőben 25-30 percig.
16. A máz : philadelphia porcukor vanília kivonat 1, instant kávé Keverje össze az összes hozzávalót.
17. Kenje a mázat a még langyos csigákra, majd élvezze!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com