

Roti gulung kayu manis pecan & karamel

Ingrédients

- 200g susu penuh
- 15g ragi segar
- 500g tepung terigu atau T45
- 2 telur
- 10g garam
- 60g gula
- 180g mentega
- 75g mentega lunak
- 120g gula merah
- 2 sendok makan kayu manis bubuk
- 100g krim cair penuh untuk memasak

Préparation

1. Episode 2 dari seri cinnamon rolls saya musim gugur ini, versi pecan & karamel.
2. Roti manis yang lembut, kacang pecan yang renyah, kayu manis tentu saja, glasir cream cheese dan karamel yang lembut, itulah yang menanti Anda. Bahan-bahan : Saya menggunakan kayu manis bubuk dan kacang pecan Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
3. Peralatan : Saya menggunakan robot Cooking Chef dari Kenwood / kode FLAVIE = 3 aksesoris gratis untuk pembelian robot / kode FLAVIE2 = diskon 20% untuk semua aksesoris. Waktu persiapan : 40 menit persiapan + 25 menit memasak + minimal 3 jam istirahat. Untuk sekitar sepuluh cinnamon rolls (hingga 14-15 jika Anda membuat yang lebih kecil) : Adonan roti manis : susu penuh ragi segar tepung terigu atau T45 2 telur garam gula mentega. Dalam wadah robot, tuangkan susu dan ragi segar yang dihancurkan.
4. Tutup dengan tepung, lalu tambahkan gula, garam, dan telur.
5. Uleni dengan kecepatan rendah selama 10 hingga 15 menit, adonan harus terlepas dari dinding robot.
6. Tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan uleni lagi hingga mentega tercampur rata, adonan terlepas kembali dari dinding mangkuk dan membentuk lapisan tipis saat direntangkan.
7. Biarkan adonan mengembang selama 30 menit pada suhu ruang, lalu bentuk menjadi bola, tutup, dan tempatkan di lemari es setidaknya 2 hingga 3 jam, jika memungkinkan semalaman.
8. Isian kayu manis : mentega lunak gula merah 2 sendok makan kayu manis bubuk. Campurkan ketiga bahan hingga mendapatkan adonan yang merata.
9. Memasak dan penyelesaian : krim cair penuh untuk memasak. Sekitar 60- kacang pecan cincang QS karamel. Glasir : cream cheese + gula halus + mentega lunak + ekstrak vanila. Gilas adonan menjadi persegi panjang besar (sekitar 60 x 30cm) lalu oleskan campuran kayu manis di seluruh permukaan adonan.
10. Tambahkan kacang pecan cincang.
11. Gulung adonan menjadi gulungan besar.
12. Potong gulungan setebal 3-4cm (cobalah untuk tidak terlalu menekannya, jika perlu Anda bisa mendinginkan adonan sedikit sebelum memotong).
13. Tempatkan mereka dalam sebuah wadah dengan jarak, mereka akan setidaknya menggandakan volume setelahnya.
14. Biarkan mereka mengembang selama sekitar 1 jam pada suhu ruang, lalu tuangkan krim cair di atasnya dengan merata di seluruh cetakan.
15. Kemudian, panggang selama sekitar 25 menit pada suhu 180°C.

16. Siapkan glasir dengan mengocok ketiga bahan dengan tangan atau dengan mixer listrik.
17. Biarkan cinnamon rolls dingin selama beberapa menit sebelum menambahkan glasir.
18. Kemudian, tambahkan karamel dan kacang pecan cincang dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com