

Roti gulung kayu manis raksasa dengan cokelat

Ingrédients

- 200g susu penuh
- 15g ragi segar
- 500g tepung terigu atau T45
- 2 telur
- 10g garam
- 60g gula
- 180g mentega
- 60g mentega lunak
- 20g cokelat bubuk
- 90g gula merah
- 5g kayu manis bubuk
- 100g krim cair penuh untuk pemanggangan

Préparation

1. Ayo, kita perlahan mendekati periode Natal, tetapi sebelum beralih ke log kayu dan permen akhir tahun lainnya, berikut adalah resep terakhir cinnamon rolls, kali ini dengan cokelat!
2. Untuk sedikit variasi, saya memilih untuk membuat cinnamon roll raksasa yang bisa dipotong-potong, seperti kue.
3. Selain itu, resep brioche yang sama yang lembut, isian cokelat (dan kayu manis tentu saja) dan glasir cream cheese dengan cokelat leleh, hanya kebahagiaan Peralatan :Gulung adonanSpatula mini melengkungBahan-bahan :Saya menggunakan cokelat bubuk dan cokelat guajolita dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Saya menggunakan kayu manis Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
5. Waktu persiapan : 40 menit persiapan + 50 menit memasak + minimal 3 jam istirahat/fermentasiUntuk satu cinnamon roll raksasa dengan diameter 26 hingga 30cm (atau sekitar sepuluh individu) : Adonan brioche : susu penuh ragi segar tepung terigu atau T45 2 telur garam gula mentega Dalam mangkuk robot, tuangkan susu dan ragi segar yang dihirup.
6. Tutup dengan tepung, lalu tambahkan gula, garam, dan telur.
7. Uleni dengan kecepatan rendah selama 10 hingga 15 menit, adonan harus terlepas dari dinding robot.
8. Tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan uleni lagi sampai mentega tercampur dengan baik, adonan terlepas lagi dari dinding mangkuk dan membentuk lapisan tipis saat ditarik.
9. 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.
10. Isian cokelat dan kayu manis : mentega lunak cokelat bubuk gula merah kayu manis bubuk Campurkan keempat bahan hingga mendapatkan adonan yang merata.
11. Pemanggangan dan penyelesaian : krim cair penuh untuk pemanggangan Glasir : cream cheese + mentega lunak + cokelat hitam leleh Beberapa kepingan cokelat untuk dekorasi Gilas adonan menjadi persegi panjang besar (sekitar 60 x 30cm) lalu oleskan campuran cokelat & kayu manis di seluruh permukaan adonan.
12. Potong menjadi pita lebar 3 hingga 4cm.
13. Gulung satu per satu untuk membentuk gulungan besar.
14. Tempatkan di dalam cetakan dan biarkan mengembang selama sekitar 1 jam pada suhu ruang, lalu

tuangkan krim cair di atasnya dengan merata di seluruh cetakan.

15. Kemudian, panggang selama sekitar 50 menit pada suhu 170°C.

16. Siapkan glasir dengan mengocok ketiga bahan dengan tangan atau dengan mixer hingga menjadi krim yang halus dan merata.

17. Biarkan brioche dingin selama beberapa menit sebelum menambahkan glasir dan kepingan cokelat, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com