

Roti gulung kayu manis dengan kopi

Ingrédients

- 200g susu penuh
- 15g ragi segar
- 500g tepung terigu atau T45
- 2 telur
- 10g garam
- 60g gula
- 180g mentega
- 80g mentega lunak
- 120g gula merah
- 8g kayu manis bubuk
- 80g krim kental
- 80g philadelphia
- 30g gula halus
- 5g ekstrak vanila
- 1,5g kopi instan

Préparation

1. Saya sudah membuat beberapa versi cinnamon rolls (yang klasik, dengan blueberry, dengan speculoos, dengan cokelat, dengan kacang pecan, dan dengan karamel), tetapi karena saya sangat menyukai kombinasi kayu manis dan kopi, inilah yang baru!
2. cinnamon rolls yang selalu lembut, dengan isian kopi-kayu manis dan glasir krim keju, vanila, dan kopi!
3. Bahan-bahan : Saya menggunakan kayu manis bubuk dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Peralatan : Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk menguleni dan mengembangkan adonan roti: kode FLAVIE = 3 aksesori pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kolaborasi komersial.
5. Waktu persiapan : 45 menit persiapan + 25 menit memasak + minimal 3 jam istirahat Untuk sekitar sepuluh cinnamon rolls : Roti : susu penuh ragi segar tepung terigu atau T45 2 telur garam gula mentega Dalam mangkuk robot, tuangkan susu dan ragi segar yang dihancurkan.
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 hingga 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 selama minimal 2 hingga 3 jam, jika memungkinkan semalaman.
10. Isian kayu manis & kopi : mentega lunak 4- kopi instan gula merah kayu manis bubuk Campurkan semua bahan.
11. Memasak : krim kental Gilas adonan menjadi persegi panjang besar, lalu oleskan isian di atasnya.

12. Gulung adonan menjadi gulungan besar.
13. Potong potongan sekitar 4cm tebalnya.
14. Susun di dalam loyang yang sudah diolesi mentega, lalu biarkan mengembang selama sekitar 1,5 jam pada suhu ruang.
15. Tuangkan krim kental secara perlahan di atasnya, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama 25 hingga 30 menit.
16. Glasir : philadelphia gula halus ekstrak vanila 1, kopi instan Campurkan semua bahan bersama-sama.
17. Oleskan glasir di atas rolls yang masih hangat, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com