

Kouglofs kayu manis (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Ingrédients

- 16g bubuk kayu manis
- 150g susu
- 500g tepung T45
- 70g gula
- 9g garam
- 25g ragi fresh
- 165g telur utuh
- 200g mentega
- 6 buah pir Williams cantik
- 4 buah apel Granny Smith cantik
- 1 buah vanilla
- 30g jus jeruk nipis
- 50g jus lemon kuning
- 100g gula
- 187g gula pasir
- 187g krim cair
- 20g sirup glukosa
- 50g mentega
- 4g garam fleur de sel

Préparation

1. Gugelhupf kecil yang diubah ini adalah resep dari buku terbaru François Blanc, la France des Pâtisseries, Anda juga dapat menemukannya di edisi terbaru Fou de Pâtisserie.
2. Ini adalah adonan gugelhupf yang diberi aroma kayu manis (aroma musim gugur di rumah saya), diisi dengan kompot apel-pir-vanila-jeruk nipis dan karamel dengan mentega asin.
3. Mengenai jumlahnya, saya membaginya menjadi dua, jadi tidak masalah jika Anda ingin mengurangi proporsinya.
4. Bahkan, meskipun dibagi dua, saya masih memiliki sisa kompot (juga lezat untuk dimakan sendiri) dan karamel, jadi Anda bisa membagi jumlah itu menjadi tiga.
5. Peralatan: Mikser dapur Termometer Kantong semprotan Cetakan mini Gugelhupf Silikomart Bahan-bahan: Saya menggunakan vanilla Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Waktu persiapan: 1 jam 30 menit + 1 malam istirahat + 15 menit memasak Untuk ugelhupf (menurut resep asli, dengan cetakan ukuran yang sama seperti saya, Anda akan mendapatkan sekitar 25) : Gugelhupf: bubuk kayu manis susu tepung T45 gula garam ragi fresh telur utuh mentega Gula dan kayu manis untuk finishing Di dasar wadah, campur kayu manis dan susu.
7. Tambahkan ragi yang sudah dihancurkan.
8. Tutupi dengan tepung, lalu tambahkan garam, gula, dan telur.
9. Uleni setidaknya selama 10 hingga 15 menit, hingga adonan homogen, lalu tambahkan mentega sedikit demi sedikit sambil terus menguleni.
10. Lanjutkan menguleni hingga adonan kembali menjadi homogen, elastis, dan terlepas dari dinding mangkuk.
11. Biarkan tumbuh pada suhu ruang selama 30 menit.
12. Kemudian, bentuk menjadi bola, bungkus dengan plastik, dan letakkan di kulkas semalaman.
13. Keesokan harinya, bagi adonan menjadi potongan-potongan sesuai resep asli (untuk saya dalam cetakan

yang saya gunakan).

14. Bentuk bulatan, dan letakkan di cetakan.
15. Biarkan adonan mengembang selama sekitar 1 jam 30 menit.
16. Kemudian, panggang selama 13 menit dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 150°C.
17. Biarkan dingin beberapa menit, lalu lepaskan gugelhupf dari cetakan.
18. Kemudian, gulungkan dalam campuran gula dan kayu manis.
19. Kompot apel, pir, jeruk nipis: 6 buah pir Williams cantik 4 buah apel Granny Smith cantik 1 buah vanila jus jeruk nipis jus lemon kuning gula Kulit dari 1/5 jeruk nipis Potong buah menjadi dadu kecil.
20. Masak perlahan dengan biji vanila, jus lemon hijau dan kuning, serta gula.
21. Masak perlahan hingga campuran menjadi kompot dan sedikit mengental (sekitar dua puluh menit).
22. Biarkan dingin.
23. Saat sudah dingin, tambahkan kulitnya.
24. Karamel: gula pasir krim cair sirup glukosa mentega garam fleur de sel Panaskan krim dengan glukosa.
25. Siapkan karamel kering menggunakan gula.
26. Tinggikan karamel dengan krim panas, lalu tambahkan mentega dan garam.
27. Masak hingga mencapai suhu 103°C.
28. Biarkan dingin.
29. Perakitan: Isi gugelhupf hingga ³/₄ dengan marmalade (jangan ragu untuk benar-benar mengisi, menggunakan kantong semprotan lebih mudah).
30. Kemudian, selesaikan dengan menutup kompot dengan karamel.
31. Akhirnya, nikmati!