

Girelle alla cannella con mirtilli

Ingrédients

- 200g di purea di mirtillo
- 15g di lievito fresco
- 500g di farina di grano tenero o T45
- 2 uova
- 10g di sale
- 60g di zucchero
- 180g di burro
- 75g di burro morbido
- 120g di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 100g di panna liquida intera per la cottura

Préparation

1. Che c'è di meglio in autunno che gustare dei cinnamon rolls ben soffici con una bevanda calda?
2. Forse una versione ai mirtilli di questo dolce così profumato. Ho quindi sostituito il latte nella mia ricetta abituale di brioche con la purea di mirtillo non zuccherata per ottenere una versione fruttata e colorata dei cinnamon rolls.
3. Per quanto riguarda la purea di mirtilli Adamance, una volta aperta si conserva iorni in frigorifero, ma altrimenti potete anche congelarla in cubetti e conservarla per diversi mesi nel congelatore. Ingredienti :Ho utilizzato la purea di mirtillo Adamance di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho utilizzato la cannella in polvere Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Materiale :Ho utilizzato il mio robot Cooking Chef di Kenwood / codice FLAVIE1 = 3 accessori in omaggio per l'acquisto del robot / codice FLAVIE2 = 20% di sconto su tutti gli accessoriTempo di preparazione : 40 minuti di preparazione + 25 minuti di cottura + minimo 3h di riposoPer una quindicina di cinnamon rolls : Impasto per brioche ai mirtilli : di purea di mirtillo di lievito fresco di farina di grano tenero o T45 2 uova di sale di zucchero di burro Nella ciotola del robot, versate la purea di mirtillo e il lievito fresco sbriciolato.
6. Coprite con la farina, poi aggiungete lo zucchero, il sale e le uova.
7. Impastate a bassa velocità per 10-15 minuti, l'impasto deve staccarsi dalle pareti del robot.
8. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate nuovamente fino a quando il burro è ben incorporato, che l'impasto si stacca di nuovo dalle pareti della ciotola e che forma una pellicola quando viene allungato.
9. Lasciate lievitare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente, poi formate una palla, copritela e mettetela in frigorifero per almeno 2-3 ore, se possibile per un'intera notte.
10. Ripieno alla cannella : di burro morbido di zucchero di canna 2 cucchiaini di cannella in polvere Mescolate i 3 ingredienti fino ad ottenere un composto ben omogeneo.
11. Cottura e finiture : di panna liquida intera per la cottura La glassa: di purea di mirtillo + di cream cheese + di zucchero a velo Stendete l'impasto in un grande rettangolo (circa 60 x 30cm) e poi stendete il ripieno alla cannella su tutta la superficie dell'impasto.
12. Arrotolate l'impasto in un grande rotolo.
13. Tagliate dei rotoli di circa 3cm di spessore (cercando di non schiacciarli troppo, se necessario potete mettere l'impasto in frigorifero prima di tagliarlo).
14. Posizionateli in una teglia distanziandoli, raddoppieranno almeno di volume successivamente.

15. Lasciateli lievitare per circa 1h a temperatura ambiente, poi versate la panna liquida sopra distribuendola uniformemente nella teglia.
16. Poi, infornateli per circa 25 minuti a 180°C.
17. Preparate la glassa mescolando i 3 ingredienti.
18. Lasciate raffreddare i cinnamon rolls prima di aggiungere la glassa e di gustarli!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com