

Girelle di cannella con noci pecan e caramello

Ingrédients

- 200g di latte intero
- 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. Episode 2 della mia serie cinnamon rolls di quest'autunno, una versione pecan & caramello.
2. Una brioche ben soffice, noci pecan croccanti, cannella naturalmente, una glassa al cream cheese e caramello cremoso, ecco cosa vi aspetta Ingredienti :Ho utilizzato la cannella in polvere e le noci pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Materiale :Ho utilizzato il mio robot Cooking Chef di Kenwood / codice FLAVIE = 3 accessori 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 decina di cinnamon rolls (fino a 14-15 se ne fate di più piccoli) : Impasto per brioche : di latte intero di lievito fresco di farina di grano tenero o T45 2 uova di sale di zucchero di burro Nella ciotola del robot, versate il latte e il lievito fresco sbriciolato.
4. Coprite con la farina, poi aggiungete lo zucchero, il sale e le uova.
5. Impastate a bassa velocità per 10-15 minuti, l'impasto deve staccarsi dalle pareti del robot.
6. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate nuovamente fino a quando il burro è ben incorporato, l'impasto si stacca di nuovo dalle pareti della ciotola e forma una pellicola quando viene allungato.
7. 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.
8. 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.
9. Cottura e finiture : di panna liquida intera per la cottura Circa 60- di noci pecan tritate QS di caramello La glassa: di cream cheese + di zucchero a velo + di burro morbido + estratto di vaniglia Stendete l'impasto in un grande rettangolo (circa 60 x 30cm) poi stendete il ripieno alla cannella su tutta la superficie dell'impasto.
10. Aggiungete le noci pecan tritate.
11. Arrotolate l'impasto in un grande rotolo.
12. Tagliate dei rotoli di circa 3-4cm di spessore (cercando di non schiacciarli troppo, se necessario potete mettere l'impasto in frigorifero prima di tagliarlo).
13. Posizionateli in una teglia distanziandoli, raddoppieranno almeno di volume successivamente.
14. Lasciateli lievitare per circa 1h a temperatura ambiente, poi versate la panna liquida sopra distribuendola ovunque nella teglia.
15. Poi, infornateli per circa 25 minuti a 180°C.
16. Preparate la glassa montando a mano o con una frusta elettrica i 3 ingredienti.

17. Lasciate raffreddare i cinnamon rolls per qualche minuto prima di aggiungere la glassa.
18. Poi, aggiungete il caramello e le noci pecan tritate e gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com